Jambon pour toast avec chicons et onctueuse sauce 3 fromages

10 personnes



Ingrediënten

- 40 tranches de Jambon à toaster fumé
- 1,5 kg de purée
- 20 chicons
- Une noix de beurre
- ¼ de citron
- 1 l de lait
- 110 g de roux
- 2 dl de crème fraîche
- 100 g de gruyère
- 100 g de cheddar
- 100 g de parmesan
- Sel, poivre & noix de muscade

Bereiding

Graissez une casserole avec une noix de beurre, nettoyez les chicons et extrayez-en la partie dure. Mettez les chicons dans la casserole, salez et poivrez. Ajoutez un trait d'eau et le jus de citron. Déposez du papier aluminium sur les chicons et mettez le couvercle sur la casserole. Portez à ébullition et poursuivez la cuisson à petit feu jusqu'à ce que les chicons soient tendres. Laissez refroidir les chicons.

Enveloppez les chicons dans le Jambon fumé à toaster (2 tranches par chicon).

Confectionnez le roux de la manière classique, pesez 110 g et séchez-le bien. Ajoutez le lait progressivement tout en mélangeant. Assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade. Ajoutez la crème et la moitié de chaque variété de fromage, poursuivez un peu la cuisson.

Déposez les roulades de chicon dans un plat à four et versez la sauce par-dessus. Saupoudrez l'autre moitié des fromages sur la sauce et gratinez au four à 180 °C pendant ± 20 minutes.
Servez avec de la purée.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be