

Chicons au gratin avec de la purée et fromage aux herbes

Les ingrédients

- 9 tranches de HERTA BIO Superieur jambon fumé
- 1kg de pommes de terre farineuses
- 370g de fromage aux herbes
- 350ml de lait entier
- 170g de fromage râpé
- 4 copeaux de chicons
- Noix de muscade

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Lavez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux (le pelage est possible, mais pas nécessaire). Placez-les sous l'eau dans une casserole avec une pincée de sel et portez à ébullition. Faites bouillir pendant 20 minutes, égouttez et réduisez en purée. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la muscade. Placez dans un plat à four.
- Coupez les chicons en deux dans le sens de la longueur et retirez la partie dure. Prenez une poêle à frire et faites-les y revenir dans le beurre à feu doux pendant 7 minutes. Tournez régulièrement. Égouttez dans une passoire, mais récupérez le jus en plaçant un bol en dessous.
- Pendant ce temps, utilisez la même poêle que les chicons pour faire la sauce. Ajoutez le fromage aux herbes, 70g fromage râpé le lait et le jus des chicons et remuez pour obtenir une sauce épaisse. Goutez et assaisonnez avec du poivre et du sel.
- Prenez un plat allant au four et couvrez le fond avec la purée de pommes de terre. Enroulez une tranche de **HERTA BIO Superieur jambon fumé** autour de chaque chicon et disposez les rouleaux sur la purée de pommes de terre.

Versez la sauce et terminez avec le reste du fromage râpé. Mettez au four pendant 15-20 minutes jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.

- Conseil: terminez avec du persil haché.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Plat au four**

Personnes: **4**