Roulés de chicon au jambon, sauce panais et purée

Les ingrédients

- 6 tranches de Jambon SUPERIEUR HERTA
- 4 chicons
- 500g de panais
- 100g de fromage râpé
- 600ml de lait
- 1 bouillon de poulet
- Purée pour l’accompagnement
- Ail, Echalote, persil, noix de muscade

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites cuire les chicons avec un peu de beurre et en y ajoutant le bouillon de poulet dissout dans 150ml d’eau. Découpez finement l’échalote, l’ail et le persil. Épluchez le panais et coupez-le en morceaux.
- Faites revenir l’échalote, l’ail et le persil, puis incorporez le panais. Versez le lait et laissez cuire. Mixez le tout et assaisonnez avec de la noix de muscade, du poivre et du sel.
- Enveloppez chaque morceau de chicon dans une tranche de Jambon SUPERIEUR HERTA. Disposez-les dans un plat, versez dessus la sauce au panais et parsemez de fromage râpé. Enfournez pendant 20 à 25 minutes.
- Servez chaud, et dégustez avec de la purée.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**