

Chicons au gratin.

Les chicons, pour en trouver les origines, ont commencé à être cultivés à l'époque de Napoléon 1er . En effet, en 1806, il décida de proclamer un blocus sur les produits en provenance d'Angleterre et de ses colonies. Une grande partie de l'Europe se retrouva alors sans café, et on commença donc à cultiver la chicorée pour le remplacer. On torréfiait alors la racine pour retrouver le goût du café. Mais en 1830, en pleine révolution belge, un agriculteur de Bruxelles aura caché des racines de chicorées dans sa cave, sous une couche de terre. Et en les déterrants plusieurs semaines plus tard, il découvrit que des feuilles blanches avait poussé. Plus tard, un jardinier du jardin botanique de Bruxelles aurait fait la même découverte. Le chicon, ou chicorée à feuilles blanches (witloof en néerlandais), était né. Sa culture commença à se développer autour de Bruxelles.

Ingrédients :

8 chicons
8 tranches de jambon cuit
2 gousses d'ail
1 cuil. à café de sucre
100 gr de beurre
3 cuil. à soupe de farine
1/2 l de lait
150 gr de gruyère râpé
sel, poivre, noix de muscade



Préparation :

Préchauffez votre four à 210°

Pour enlever l'amertume creusez un petit cône avec un couteau pointu à la base du chicon. Enlevez les premières feuilles qui seraient abîmés ou souillées.

Faites fondre 30 gr de beurre dans une poêle, déposez les chicons et le sucre, avec un peu d'eau, et laissez cuire avec un couvercle pendant 15 minutes.

Epluchez, puis hachez l'ail. L'ajouter à la préparation et laisser cuire pendant encore 5 minutes sans couvrir. Egouttez ensuite les chicons et préservez le jus de cuisson.

Faites fondre 70 gr de beurre dans une casserole, puis ajoutez la farine en mélangeant bien. Faites légèrement roussir le mélange et versez le lait hors du feu.

Remettez sur le feu en remuant sans arrêt avec un fouet. Ajoutez le jus de cuisson, salez et poivrez puis ajoutez un peu de muscade.

Continuez à mélanger jusqu'à épaississement, puis y ajouter 50 gr de gruyère.

Roulez chaque chicon dans une tranche de jambon. Versez la béchamel dessus, puis ajoutez le reste de gruyère râpé.

Enfournez à 210° pendant 20 minutes.