**Chicons gratin avec jambon et chou blanc**

**chou blanc  
oignon  
ail  
beurre  
crème culinaire  
poivre et sel  
noix de muscade  
parmesan  
chicons  
bouillon de légumes  
jambon cuit  
gruyère**

**Purée de chou blanc** : Coupez un demi-chou blanc en morceaux et faites-les cuire à la vapeur al dente. Pendant ce temps, faites frire un oignon coupé en deux avec quelques gousses d'ail écrasées dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'il soit presque doré. Mettez tout cela et le chou dans le mixeur avec un trait de crème culinaire et un peu de bouillon de légumes. Réduisez en purée aussi fine que possible. Assaisonnez avec du poivre, du sel et une pincée de noix de muscade. Mélangez avec du parmesan râpé.

**Pour les rouleaux :** nettoyer brièvement et faites cuire à la vapeur les tiges de chicons. Égouttez-les et enveloppez-les dans une tranche de jambon.

**Le reste est de l'assemblage :** placez les petits rouleaux dans un plat à four, recouvrez-les de purée et saupoudrez-les de gruyère moulu. Mettez le tout dans un four préchauffé à 185°C pendant 25 à 30 minutes et voilà, bon appétit.