Chicon au jambon Forêt-Noire

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

6 chicons
6 tranches de jambon forêt-noire (Kalbacher)
1 céleri-rave
1 kilogramme de pommes de terre
1⁄2 l lait
beurre
sel et poivre
noix de muscade

Méthode de préparation

1. **Coupez les chicons en deux, et entourez-les d'une tranche de jambon Forêt-Noire.**
2. **Dans une poêle, faites revenir dans du beurre fondu les chicons à feu moyen pendant 20 minutes.**
3. **Épluchez les pommes de terre et le céleri-rave. Coupez-les en gros morceaux. Déposez-les dans une casserole, ajoutez le lait, et portez à ébullition. Laissez sur le feu jusqu'à ce que les légumes soient cuits.**
4. **À l'aide d'un presse-purée, écrasez le tout. Selon vos envies, ajoutez-y une noisette de beurre et du lait. Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade.**
5. **Servez avec les chicons.**