

Macaronis et Hachis aux Chicons Gratinés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MACARONIS	400g (coupés)
- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- HACHIS PORC & BOEUF	450g
- PERSIL	
- CIBOULETTE	
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- OIGNON(S)	1
- FARINE	3 c à soupe
- BEURRE	60g
- LAIT	600 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- MOZZARELLA	70g (sèche & rapée)
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante le temps nécessaire. Egouttez. Huilez, salez et poivrez les pâtes. Réservez.
- Entre temps, coupez les chicons en 2 et ôtez le cœur amer. Faites-les revenir au beurre. Salez et poivrez. Terminez en les saupoudrant de sucre semoule afin de les caraméliser. Réservez.
- Emincez l'oignon. Faites-le revenir dans du beurre chaud. Ajoutez le hachis ainsi que l'ail. Emiettez à la fourchette. Salez et poivrez. Epicez avec le piment de Cayenne ainsi que le persil et la ciboulette. Réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez.
- Huilez un grand plat à gratin.
- Disposez les pâtes dans le fond. Surmontez avec le hachis épicé puis les chicons caramélisés.
- Versez enfin la sauce béchamel sur le tout et saupoudrez de mozzarella sèche.
- Enfournez pour 10 à 12 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.
- Servez sans attendre.