

Parmentier Renversé aux Chicons et à la Fêta

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- CHICON(S)	1kg
- POMME(S) DE TERRE	1.2kg
- HACHIS PORC & BOEUF	700g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- LAIT	un peu
- BEURRE	
- OEUF(S)	1
- NOIX DE MUSCADE	
- MIEL	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Nettoyez et retirez le cœur des chicons.
- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux. Faites-les cuire pendant 20 à 25 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Faites revenir les chicons dans du beurre doucement. Salez et poivrez. Laissez cuire à l'étuvée pendant 10 à 15 minutes. Puis ajoutez le sucre et laissez-les caraméliser un peu. Réservez-les sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites cuire le hachis et écrasez-les à la fourchette. Salez et poivrez.
- Rajoutez les chicons avec tout le jus et laissez encore mijoter quelques minutes.
- Egouttez les pommes de terre puis réduisez-les en purée en ajoutant un peu de beurre, le lait, la muscade, sel, poivre et le jaune d'œuf.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez alors la purée dans le fond d'un plat à gratin légèrement huilé.
- Recouvrez ensuite de la viande hachée aux chicons.
- Coupez la fêta en dés et poivrez-la. Répartissez-la sur le haché aux chicons et nappez le tout avec le miel liquide.
- Enfournez pendant 15-20 minutes.
- Servez aussitôt.

