

Boulettes et Chicons Façon Parmentier

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 h 20 min

Ingrédients :

- CHICON(S)	1kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- POMME(S) DE TERRE	1kg pour purée
- HACHIS PORC & BOEUF	600g
- CRÈME FRAICHE	1 dl
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	1 c à soupe
- CHAPELURE	
- OEUF(S)	1
- FARINE	un peu
- BEURRE	
- LAIT	
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYERE RAPE	40g
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez puis réduisez en purée avec un peu de beurre, de lait, muscade, sel et poivre. Réservez.
- Pendant ce temps, coupez les chicons en deux dans le sens de la longueur puis ôtez les cœurs amers. Faites-les revenir dans un peu de beurre. Ajoutez un fond d'eau et poursuivez la cuisson pendant 10-15 minutes. Terminez avec 1 c à soupe de sucre semoule afin de les caraméliser. Réservez.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec l'œuf, la crème fraîche épaisse, la chapelure, sel et poivre. Confectionnez ensuite 16 boulettes de la taille d'une balle de ping-pong. Passez-les dans la farine.
- Faites ensuite revenir doucement ces boulettes dans du beurre chaud. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez un plat à gratin. Répartissez la purée dans le fond de ce plat puis surmontez des chicons caramélisés. Répartissez enfin les boulettes précuites. Saupoudrez le tout de gruyère râpé. Salez et poivrez.
- Enfournez pour 20 minutes.
- A la sortie du four, laissez reposer ce plat quelques minutes puis servez.