

## Conchiglies Farcis aux Chicons et Hachis de Boeuf

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	30-36
- HACHIS PORC & BOEUF	600g
- CHICON(S)	5
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- BEURRE	35g
- FARINE	35g
- LAIT	350 ml
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée bouillante. Egouttez et réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait (pas trop épaisse). Réservez.
- Coupez et ôtez les chicons en 2. Détaillez-les en tronçons de 2 cm.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un fond d'eau et laissez étuver doucement. Salez et poivrez.
- Terminez la cuisson en ajoutant le sucre semoule pour les caraméliser. Réservez.
- Faites ensuite revenir dans la même poêle le hachis. Salez et poivrez.
- Réintégrez alors les chicons cuits et la moitié de la béchamel. Laissez réduire quelques minutes.
- Préchauffez le four à 225°C.
- Versez le reste de béchamel dans un plat à gratin.
- Farcissez les coquilles de pâte une à une avec le mélange hachis-chicons-béchamel. Déposez-les dans le plat à gratin sur le lit de béchamel.
- Saupoudrez de parmesan râpé.
- Enfournez pour 12-15 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

