

Macaronis Coupés au Hachis Épicé et ses Chicons Gratinés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- MACARONIS	300g coupés
- HACHIS PORC & BOEUF	300g
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- CHICON(S)	500g
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- BEURRE	35g
- FARINE	35g
- LAIT	350 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- MOZZARELLA	75g râpée (sèche)
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et émincez l'oignon et la gousse ail.
- Nettoyez, coupez et enlevez le cœur amer des chicons.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud pendant 15-20 minutes. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Salez et poivrez. Terminez la cuisson en les saupoudrant de sucre afin de les caraméliser. Réservez.
- Pendant ce temps, dorez dans du beurre l'oignon émincé avec la viande hachée.
- Salez, poivrez puis ajoutez l'ail émincé et le piment. Dès que la viande prend couleur, retirez du feu. Réservez.
- Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes le temps nécessaire. Egouttez-les. Ajoutez 2 c à soupe d'huile d'olive, salez et poivrez. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et ajoutez la muscade.
- Huilez un plat à gratin, déposez les pâtes puis la couche de viande hachée épicée et enfin les chicons caramélisés.
- Versez la sauce béchamel sur le tout.
- Parsemez de mozzarella râpée.
- Enfournerez pendant 11-13 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.