

## Parmentier à la Brabançonne

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 20 min**

### Ingrédients:

- FILET AMERICAIN	500g
- OIGNON(S)	1
- LARDONS	200g
- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- POMME(S) DE TERRE	1 kg pour purée
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- NOIX DE MUSCADE	
- LAIT	un peu
- BEURRE	1 noix
- GUEUZE	25 cl
- MAÏZENA	1/2 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1 c à soupe
- MOUTARDE	1/4 c de c à café
- GRUYÈRE RÂPÉ	75g
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire puis égouttez-les. Réduisez-les en purée avec un peu de lait, le beurre, sel, poivre et muscade. Ajoutez le jaune d'œuf. Homogénéisez et réservez.
- Entre temps, émincez l'oignon et faites-le revenir dans de l'huile avec la viande de bœuf hachée. Salez et poivrez. Répartissez-la dans le fond d'un plat à gratin.
- Rissolez les lardons dans la même poêle. Réservez sur une assiette.
- Coupez les endives en deux et retirez le cœur amer. Faites-les alors revenir doucement dans un peu d'huile chaude. Salez, poivrez puis ajoutez un peu d'eau et couvrez. Laissez cuire en remuant de temps en temps. Lorsque les chicons sont tendres, retirez le couvercle et laissez réduire le jus. En fin de cuisson, caramélisez avec le sucre semoule.
- Déposez les chicons cuits sur la viande dans le plat à gratin.
- Dans un caquelon, placez les lardons précuits avec la moitié de la bière et chauffez. Mélangez l'autre moitié avec la maïzéna. Lorsque la bière dans le caquelon commence à bouillir, ajoutez celle avec la maïzéna et fouettez jusqu'à obtention de la consistance souhaitée puis introduisez la crème et la moutarde. Salez et poivrez généreusement.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Répartissez uniquement les lardons avec un peu de sauce sur les chicons. Conservez le reste de sauce au chaud.
- Etalez enfin la purée de pommes de terre dans le plat gratin puis saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournes pour 30 minutes dans le four chaud.
- Servez dès la sortie du four avec un peu de sauce à la gueuze.