

## Gratin d'Endives, Chorizo et Mini-Conchiglioni

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 20 min**

### Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	350-400g (minis-conchiglioni)
- CHICON(S)	1 kg
- BEURRE DE CUISSON	
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- CHORIZO	100-120g
- BOUILLON DE VOLAILLE	400 ml (1 cube)
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	100g
- MAÏZENA	1 c à café
- ROMARIN	3 branches
- CHAPELURE	3-4 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez les chicons en 2 dans le sens de la longueur, ôtez-en le cœur amer puis taillez en fines lamelles.
- Faites sauter les chicons dans une poêle beurrée. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'eau puis couvrez en remuant de temps en temps.
- Retirez le couvercle, saupoudrez de sucre et laissez caraméliser doucement. Réservez.
- Entre temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Coupez le chorizo en petits dés et faites-les griller à sec dans une poêle chaude.
- Intégrez-les aux chicons braisés ainsi que les conchiglioni. Mélangez le tout.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un plat à gratin et versez-y le mélange pâtes-chorizo-endives.
- Dans une cruche, mélangez le bouillon de poule avec la crème épaisse et la maïzéna. Salez et poivrez généreusement. Versez ce mélange dans le plat à gratin sur les pâtes.
- Saupoudrez alors le tout de chapelure puis de gruyère râpé. Déposez les branches de romarin sur le tout.
- Enfournerez pour 20-25 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.

### Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.