

Hachis Parmentier aux Chicons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	800 g
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- PERSIL	2 c à soupe
- VIN BLANC SEC	5 cl
- THYM	
- POMME(S) DE TERRE	1 kg
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- NOIX DE MUSCADE	
- LAIT	15 cl
- BEURRE	20 g + qq noix pour le gratin
- SEL	
- POIVRE	
- CHAPELURE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux. Faites-les cuire pendant 20 à 25 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Nettoyez et retirez le cœur des chicons. Emincez-les en tronçons de ½ cm.
- Faites-les revenir dans du beurre doucement. Salez et poivrez. Laissez cuire à l'étuvée pendant 10 à 15 minutes. Puis ajoutez le sucre et laissez-les caraméliser un peu. Réservez-les sur une assiette.
- Emincez l'oignon.
- Dans la même poêle, faites cuire le hachis et écrasez-les à la fourchette. Saupoudrez d'ail, de thym et de persil. Salez et poivrez.
- Arrosez ensuite du vin blanc, rajoutez les chicons et laissez encore mijoter quelques minutes.
- Egouttez les pommes de terre puis réduisez-les en purée en ajoutant le beurre, le lait, la muscade, sel, poivre et le jaune d'œuf.
- Etalez un peu de purée dans le fond d'un plat à gratin. Recouvrez de la viande hachée aux chicons puis enfin du reste de purée.
- Saupoudrez de chapelure et ajoutez quelques noisettes de beurre.
- Enfournes à 200°C pendant 20 minutes.
- Servez aussitôt.