

Chicons à la Hollandaise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CHICON(S)	6
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- HACHIS PORC & VEAU	600g
- OEUFS	1
- CHAPELURE	
- COULIS DE TOMATES	6 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- ORIGAN	
- GOUDA MI-VIEUX	4 tranches
- GRUYERE RAPE	30g
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et ôtez les cœurs des chicons. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'eau et laissez étuver 15 minutes. Terminez à découvert avec un peu de sucre pour caraméliser.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez un plat à gratter.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec l'œuf et la chapelure. Salez et poivrez. Formez des minis saucisses (10 environ) et déposez-les dans le fond du plat à gratin.
- Répartissez les chicons autour (pas dessus) des saucisses de hachis. Surmontez chaque saucisse d'un petit dé de beurre.
- Couvrez avec un aluminium et enfournez pour 30 minutes. Ajoutez 5 minutes à découvert.
- Pendant ce temps, mélangez le coulis de tomates avec la crème et l'origan. Salez et poivrez.
- Ecroûtez le gouda et coupez-le en languettes de 3 cm de large.
- A la sortie du four du plat, versez la coulis de tomates épicé sur le tout et répartissez les lamelles de gouda. Terminez avec le gruyère râpé.
- Replacez au four pour gratiner le tout ... augmentez le four à la température voulue.
- Lorsque le gratin a pris couleur, servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une purée de pommes de terre.