

Chicons Farcis aux Hachis, Semoule et Champignons... Gratinés au Chèvre-Miel

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- HACHIS PORC & BOEUF	450g
- OIGNON(S)	1
- SEMOULE (COUSCOUS)	150g
- HUILE D'OLIVE	
- CHAMPIGNONS DE PARIS	150g
- NOISETTE(S)	quelques
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- CHICON(S)	1.2kg
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	180g en bûche
- MIEL	2-3 c à soupe
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Emincez l'oignon finement.
- Coupez les champignons en lamelles.
- Concassez les noisettes.
- Faites bouillir 200 ml d'eau salée avec un peu d'huile d'olive. Retirez du feu dès qu'elle bouille et jetez-y la semoule. Laissez la semoule absorber l'eau à couvert. Ajoutez ensuite un peu de beurre et égrainez-la à la fourchette. Réservez.
- Faites revenir l'oignon émincé avec les lamelles de champignons dans du beurre chaud. Ajoutez l'ail, sel et poivre.
- Intégrez ensuite le hachis et émiettez-le à la fourchette. Rectifiez l'assaisonnement.
- Lorsque le hachis est cuit, ajoutez la semoule égrainée et les noisettes concassées à ce mélange et homogénéisez. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez les chicons en 2 et ôtez le cœur amer.
- Faites-les braiser dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'eau et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Terminez la cuisson en les saupoudrant de sucre semoule afin de les caraméliser.
- Huilez un plat à gratin puis répartissez le mélange hachis-semoule dans le fond du plat. Ajoutez ensuite les chicons braisés et le jus sur le tout.
- Coupez le chèvre en rondelles et déposez-les sur les chicons. Poivrez puis arrosez avec le miel et saupoudrez de persil.
- Enfournez pour 15-17 minutes.
- Sortez du four et servez sans attendre.