

Gratin de Chicons à la Purée de Carottes Façon Parmentier

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	4 grosses à purée
- CAROTTE(S)	5-6
- LAIT	un peu
- NOIX DE MUSCADE	
- HACHIS PORC & BOEUF	650g
- OIGNON(S)	1
- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- CHAPELURE	un peu
- GRUYERE RAPE	un peu
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Faites cuire le tout dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.
- Réduisez ensuite au presse-purée en agrémentant de muscade, sel, poivre, un peu de lait et une noix de beurre. Réservez.
- Entre temps, ôtez les cœurs durs des chicons en les coupant en deux. Faites-les cuire dans une grande poêle avec un fond d'eau. Salez et poivrez. Terminez en les saupoudrant de sucre afin de les caraméliser.
- D'un autre côté, faites cuire le hachis dans une poêle beurrée. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez légèrement un plat à gratin à bord haut.
- Déposez-y, en premier, le hachis cuit puis les chicons caramélisés et enfin la purée de carottes.
- Saupoudrez de chapelure et ajoutez un peu de gruyère râpé.
- Enfournez pour 20 minutes en terminant sur grill les 7 dernières afin d'obtenir un beau gratin.
- Servez sans attendre.