

Gratin de Chicons-Gorgonzola aux Hachis et aux Lardons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- Chicons	1 kg
- Eau	un peu
- Sucre Semoule	1 c à soupe
- Lardons	125g fumés
- Hachis Porc & Boeuf	250g
- Filet Americain	250g
- Ail en Poudre	½ c à café
- Crème Fraîche	1 c à soupe
- Gorgonzola	200g
- Jaunes d'Oeufs	1
- Lait	un peu
- Beurre de Cuisson	
- Noix de Muscade	
- Chapelure	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Faites cuire les pommes de terre épluchées et coupées, au moins 20 minutes à l'eau bouillante salée. Egouttez-les et écrasez-les au presse purée. Incorporez le beurre, le lait, assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade. Incorporez le jaune d'œuf. Réservez.
- Nettoyez et retirez la partie amère des endives.
- Faites suer les feuilles d'endives dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau puis salez et poivrez.
- En fin de cuisson, saupoudrez du sucre semoule et laissez caraméliser. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites rissoler les lardons fumés. Réservez-les avec les chicons.
- Dans un plat creux, mélangez les deux hachis avec l'ail, la crème fraîche, sel et poivre.
- Faites revenir ce mélange dans du beurre chaud en le concassant à la fourchette. Lorsqu'il a pris couleur, réintégrez les lardons et chicons précuits. Retirez du feu et répartissez le gorgonzola coupé en dés.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez le fond d'un grand plat à gratin.
- Déposez la moitié de la purée de pommes de terre puis répartissez la viande aux lardons et aux chicons avec la gorgonzola. Recouvrez le tout du reste de purée. Saupoudrez le tout de chapelure.
- Enfournerez 20-25 minutes jusqu'à belle coloration.