

Hachis Parmentier de Chicons au Gorgonzola

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1.2 kg pour purée
- BEURRE	30 g
- OEUF(S)	1
- LAIT	10 cl
- NOIX DE MUSCADE	
- HACHIS PORC & BOEUF	800 g
- LARDONS	200 g fumés
- CHICON(S)	7
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- GORGONZOLA	200 g
- CREME FRAICHE	10 cl
- SEL	
- POIVRE	
- CHAPELURE	

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre.
- Faites-les cuire dans de l'eau salée pendant le temps nécessaire.
- Pendant ce temps, faites revenir les lardons dans une poêle chaude. Ajoutez le hachis et laissez cuire pendant 10 minutes. Salez et poivrez. Ecrasez le hachis à la fourchette.
- Nettoyez et coupez les chicons en tronçons de 1 cm. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez l'ail. Laissez étuver pendant 15 minutes.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les puis réduisez-les en purée. Salez, poivrez puis ajoutez le beurre, l'œuf, le lait et la muscade. Réservez.
- Coupez le gorgonzola en dés. Arrosez les chicons avec la crème fraîche et ajoutez le fromage. Laissez fondre doucement.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez le fond d'un plat à gratin. Nappez-le d'une fine couche de purée.
- Etalez ensuite le mélange hachis – lardons.
- Répartissez alors les chicons au fromage.
- Recouvrez finalement du reste de purée puis saupoudrez de chapelure.
- Enfournez pendant 15 minutes puis passez sous le grill pendant 5 minutes.
- Servez aussitôt.

