

Gratin de Chicons aux Filets de Dinde et Fromage à Raclette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE DINDONNEAU	750g
- CHICON(S)	800g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- FROMAGE(S) A RACLETTE	6 tranches
- CREME FRAICHE	25 cl
- MOUTARDE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les filets de dinde en dés.
- Nettoyez et coupez les chicons en tronçons de 3 cm.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Terminez la cuisson avec 1 c à soupe de sucre semoule et laissez un peu caraméliser. Réservez.
- Dans la même poêle, faites rissoler les dés de dinde. Salez et poivrez. Il faut qu'il reste encore rosé au cœur.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Mélangez la crème avec la moutarde. Salez et poivrez.
- Dans un plat à gratin, placez les dés de viande avec les chicons puis arrosez avec la crème moutardée.
- Coupez le fromage à raclette en dés et répartissez-les au sommet du plat.
- Enfourniez pendant 20 minutes.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Servez avec une purée de pomme de terre.

