

Lasagne aux Chicons Caramélisés Gratinée au Cheddar

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	450 - 500g
- CHICON(S)	6-8
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- BEURRE	60-70g
- FARINE	3 c à soupe
- LAIT	700 ml
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- NOIX DE MUSCADE	
- FARINE DE BLE DUR	1.5 tasses
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- OEUF(S)	1
- EAU	
- CHEDDAR	200g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et ôtez les cœurs amers des chicons. Coupez les feuilles en 2. Faites-les revenir dans du beurre chaud pendant 15-20 minutes. Salez et poivrez. Ajoutez enfin le sucre semoule et laissez caraméliser. Réservez.
- Pendant ce temps, faites revenir le hachis dans du beurre chaud. Emiettez-le à la fourchette. Salez et poivrez. Réservez.
- Râpez le fromage.
- Réalisez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et ajoutez de la muscade selon votre goût. Ajoutez enfin les 2 jaunes d'œufs. Réservez.
- Confectionnez la pâte pour les lasagnes comme indiqué à la recette DI-053 avec la farine de blé dur, l'huile, l'eau et le sel. Etalez la pâte obtenue au laminoir pour former des plaques.
- Dans un grand plat à gratin légèrement huilé, recouvrez le fond avec un peu de béchamel puis déposez successivement plaques de pâtes, haché de viande, chicons, béchamel, cheddar râpé. Terminez par de la pâte recouverte de béchamel et enfin de cheddar.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournez pour 20-25 minutes, terminez éventuellement sous grill pour obtenir une belle croûte.
- Servez sans attendre.

