

Gratin Pommes de Terre aux Chicons, Lardons et Morbier

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 kg
- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- LARDONS	200g fumés
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- LAIT	150 ml
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- MORBIER	150g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez les chicons en 2. Otez le cœur de ceux-ci (partie amer).
- Faites-les cuire dans une grande poêle avec couvercle avec du beurre chaud.
- Arrosez avec un peu d'eau, salez, poivrez et couvrez.
- En fin de cuisson, ajoutez 1 c à soupe de sucre semoule pour les caraméliser un peu. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites revenir les lardons fumés puis replacez les chicons précuits. Réservez.
- Épluchez et coupez les pommes de terre en dés à l'aide coupe-légumes.
- Faites-les cuire 17-20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Huilez un plat à gratin puis alternez couche de pommes de terre et couche de chicons-lardons.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs avec la crème fraîche, le lait, la muscade, le sel et le poivre.
- Versez ce mélange dans le plat à gratin.
- Surmontez le tout de morbier râpé. Poivrez.
- Enfourez pendant environ 20-25 min.