

## Gratin au Hachis et aux Chicons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 minutes

### Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	600g
- POMME(S) DE TERRE	6 grosses farineuses
- CHICON(S)	600g
- OEUF(S)	2
- CHAPELURE	4 c à soupe
- CREME FRAICHE	135 ml
- LAIT	185 ml
- GORGONZOLA	200g
- THYM	1 c à café
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Pelez et coupez en fines tranches les pommes de terre.
- Nettoyez, enlevez le cœur et émincez les chicons. Faites les légèrement cuire dans une casserole à couvert.
- Dans une jarre, mélangez le haché, les œufs et la chapelure. Salez et poivrez.
- Dans un plat à gratin (assez haut), nappez le fond avec les tranches de pommes de terre.
- Recouvrez avec les chicons.
- Préchauffez le four sur 180°C.
- Salez, poivrez et muscadez. Ajoutez un peu de thym.
- Versez ensuite la crème fraîche et le lait sur le tout.
- Coupez le fromage en dés et parsemez-le sur les chicons.
- Recouvrez le tout avec le haché.
- Couvrez le plat d'aluminium et enfournez pendant 30 minutes.
- Retirez l'aluminium et poursuivez la cuisson encore 15 minutes en diminuant le four sur 160°C.
- Laissez reposer encore 10 minutes puis servez aussitôt.