

Parmentier de Cannelloni aux Chicons et Gorgonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- CANNELONI	Maisons (pâte DI-53)
- HACHIS PORC & BOEUF	600g
- LAIT	500 ml
- FARINE	2 c à soupe
- BEURRE	60g
- NOIX DE MUSCADE	
- GORGONZOLA	150g
- GRUYERE RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Confectionnez des plaques de pâtes comme indiquer à la recette DI-53.
- Précuisse le haché dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Répartissez-le au fond d'un plat à gratin.
- D'un autre côté, nettoyez et coupez les chicons en tronçons de 2-3 cm après avoir ôté les cœurs amers.
- Faites-les revenir dans du beurre puis ajoutez un peu d'eau et couvrez pendant 15-20 minutes en remuant de temps en temps.
- Découvrez ensuite et assaisonnez avec sel et poivre. Ajoutez le sucre et laissez caraméliser légèrement.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Farcissez les plaques de pâtes avec les chicons et roulez-les en cannelloni. Déposez-les sur le haché précuit.
- Réalisez ensuite une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de muscade, sel et poivre. Faites-y fondre finalement le gorgonzola coupé en dés. Versez cette sauce sur les cannellonis.
- Saupoudrez de gruyère râpé et enfournez à 180°C pendant 25-30 minutes.
- Servez sans attendre.