**Plat au four avec poulet, chicons et sauce tomate**

***Le plat au four :***

**Mascarpone  
concentré de tomates  
filets de poulet  
chicons  
tomates cerises  
oignons  
ail  
grison  
mozzarella de bufflonne  
parmesan  
poivre et sel  
origan**

***Le gratin :***

**Topinambour  
patate douce  
oignon  
ail  
sel et poivre  
cumin en poudre  
poudre de paprika  
gingembre en poudre  
noix de muscade  
cheddar  
parmesan**

Préparez d'abord **une sauce à base de mascarpone** et de concentré de tomates. Réchauffez le mascarpone sans le porter à ébullition et mélangez-le avec quelques cuillères à soupe de concentré de tomates.

Saisissez **les filets de poulet** sur toute leur pourtour, sans les faire frire complètement. Assaisonnez-les avec une pincée de paprika, de poivre et de sel. Retirez le noyau amer des tiges de chicons. Faites cuire les chicons brièvement à la vapeur, ils ne doivent pas être complètement cuits.

**Préparez la sauce tomate.** Coupez un oignon en deux, écrasez quelques gousses d'ail et faites-les revenir dans une poêle jusqu'à ce que l'oignon soit glacé. Ajoutez un peu de passata, environ autant que le volume de l'oignon frit. Assaisonnez avec du poivre, du sel et de l'origan. Hachez le grison, mélangez avec la sauce et laissez mijoter encore une minute.

**Remplissez les plats.** Recouvrez le fond du plat à four de quelques cuillères à soupe de sauce au mascarpone. Posez dessus les filets de poulet et les tiges de chicons. Verser la sauce tomate sur le dessus. Couvrez d'une couche de mozzarella de bufflonne déchirée et de parmesan râpé.

Mettez les plats dans un four préchauffé à 185°C pendant une demi-heure jusqu'à ce que le fromage devienne doré.

**Le gratin.** Épluchez les topinambours et une quantité égale de patate douce. Faites-les cuire à la vapeur pendant une vingtaine de minutes. Faites frire un oignon haché et quelques gousses d'ail écrasées jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Mélangez les deux préparations et réduisez-les en purée. Remuez le tout avec le cheddar moulu. Assaisonnez avec du poivre, du sel, de la noix de muscade, du cumin en poudre, du paprika et du gingembre en poudre. N'exagérez pas l'assaisonnement et ajoutez vos propres accents.

Déposez la purée dans des pots à four. Couvrez d'une fine couche de parmesan râpé. Mettez les pots dans un four chaud à 185°C pendant 15 minutes et laissez ensuite le fromage se colorer sous la grille du four.