

Chicons Braisés au Mascarpone et aux Champignons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHICON(S)	8
- CHAMPIGNONS DE PARIS	150 g
- PLEUROTE(S)	125 g
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- ECHALOTE(S)	1
- MASCARPONE	3 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE DE NOIX	2 c à soupe
- PERSIL	
- NOIX DE MUSCADE	
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les chicons en 2 et retirez le cœur dur.
- Emincez l'échalote.
- Nettoyez et coupez les champignons.
- Faites-les cuire dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Baissez le feu, couvrez et laissez cuire pendant au moins 20 minutes. Remuez de temps en temps. En fin de cuisson, saupoudrez d'un peu de sucre semoule.
- Dans un caquelon, faites revenir dans l'huile de noix chaude, l'échalote émincée. Intégrez les champignons et arrosez du jus de citron. Laissez cuire 3 minutes, salez, poivre et muscadez.
- Incorporez le mascarpone et le persil haché. Rectifiez l'assaisonnement.
- Dressez les chicons avec la sauce aux champignons qui recouvrent la base de ceux-ci.

Remarque:

A servir avec un plat relevé comme du gibier.

Nous l'avons fait avec du faisan à la brabançonne (PL-448)