

## *Chicons Braisés à la Guinness et au Mascarpone*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- LARDONS	150g fumés
- CHICON(S)	1.5 kg
- BEURRE DE CUISSON	
- EAU	un peu
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- GUINNESS (BIÈRE NOIRE)	12 cl
- MASCARPONE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Faites griller à sec les lardons dans une poêle chaude. Réservez.
- Enlevez les vilaines feuilles extérieures des chicons.
- Coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Otez convenablement le cœur.
- Faites fondre du beurre dans la même casserole, et faites-y revenir les chicons ainsi coupés. Salez et poivrez.
- Lorsque ceux commencent à prendre couleur, arrosez avec un peu d'eau. Couvrez et laissez mijoter au moins 20 minutes.
- Enlevez le couvercle, saupoudrez avec le sucre semoule, mélangez bien et laissez légèrement caraméliser.
- Déglacez avec la bière puis allongez avec le mascarpone. Homogénéisez et laissez réduire quelques minutes.
- Servez sans attendre.

### **Remarque:**

A partir de DI-63

