

Chicons Caramélisés au Chèvre Fondant

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|---------|
| - CHICON(S) | 5 - 6 |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 1 bûche |
| - OIGNON(S) | 1 |
| - MIEL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Lavez et coupez les chicons en 2 pour ôter le cœur. Coupez-les ensuite en morceaux de 2-3 cm.
- Emincez l'oignon finement.
- Dans une poêle, faites fondre un peu de beurre, ajoutez l'oignon émincé puis les tronçons de chicons. Laissez dorer un quinzaine de minutes en remuant de temps en temps. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Coupez le fromage en tranches.
- Dans chaque ramequin, déposez au fond une cuillère de chicons, surmonter de 2 tranches de bûche de chèvre. Répartissez le reste de chicons et terminez par une nouvelle tranche de fromage. Poivrez. Faites couler un peu de miel sur le sommet.
- Enfournez sur position grill pendant 1 à 2 minutes.
- Servez sans attendre accompagné de pain.

