

## *Farfalles aux Chicons, Crème de Lardons et Croûtons à l'Ail*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- FARFALLES (PATES)	500g
- CHICON(S)	6-7
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- LARDONS	150-200g fumés
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- FOND DE VEAU	1 c à café
- PAIN TOAST	4 tranches (Jacquet)
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- PERSIL	
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez les cœurs durs et amer. Taillez-les ensuite en tronçons de 3 cm.
- Faites revenir ces chicons dans du beurre chaud. Ajoutez un filet d'eau. Lorsqu'ils sont tendres, salez et poivrez. Laissez ensuite colorer à découvert puis terminez en saupoudrant de sucre semoule et laissez caraméliser. Réservez.
- Coupez les tranches de pain en dés et faites-les revenir dans un mélange beurre/huile. Salez, poivrez et saupoudrez d'ail. Laissez prendre couleur puis ajoutez un peu de persil. Réservez.
- Grillez à sec les lardons dans une poêle puis ajoutez le fond de veau en poudre et déglacez avec la crème. Laissez réduire 1 minute. Poivrez. Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Après ce temps, réservez une louche d'eau de cuisson. Egouttez les pâtes.
- Replacez-les dans la casserole sur feu vif avec les chicons braisés. Remuez 1 minute.
- Arrosez avec la crème de lardons et saupoudrez de 2 c à soupe de parmesan râpé. Homogénéisez le tout. Allongez avec un peu d'eau de cuisson (réservée) si nécessaire.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses, ajoutez un peu de parmesan et garnissez avec les croûtons à l'ail.

