

Endives Lardées à la Bière et au Beurre d'Amandes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- BEURRE SALÉ	75g
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- CHICON(S)	1.2 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- CHIMAY BLEUE (BIÈRE)	25-30 cl
- LARD FUMÉ	12 tranches fines
- CRÈME FRAÎCHE	50-60 ml
- MOUTARDE	½ c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites ramollir le beurre salé pendant 15 secondes au micro-onde.
- Faites griller à sec les amandes effilées.
- Mélangez-les au beurre mou puis replacez le tout au réfrigérateur.
- Retirez le cœur amer des chicons et faites-les cuire dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Lorsqu'ils commencent à prendre couleur, caramélisez-les avec un peu de sucre.
- Arrosez-les ensuite avec la bière et poursuivez la cuisson en baissant le feu encore 15-20 minutes.
- Grillez légèrement les tranches de lard fumé dans une poêle. Réservez.
- Lorsque les endives sont cuites, égouttez-les en gardant le jus de cuisson.
- Formez des roulades avec le lard et les chicons cuits. Déposez-les dans un grand plat à gratin ou dans des cassolette individuelles (comme sur la photo).
- Faites réduire le jus de bière à feu vif. Introduisez au fouet la moutarde et la crème fraîche. Laissez épaissir quelque peu.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Nappez les roulades de cette sauce à la bière.
- Déposez une noisette de beurre d'amandes sur chaque roulade, poivrez le tout puis enfournez pendant 8-10 minutes.
- Servez dès la sortie du four.