

Filets de Dinde aux Chicons, Sauce Crémeuse

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FILET(S) DE DINDE	750g
- LARDONS	200g fumé
- CHICON(S)	800g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- PAPRIKA	un peu
- FARINE	1 c à soupe
- BOUILLON DE VOLAILLE	450 ml (½ cube)
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les chicons en 2. Otez le cœur de ceux-ci (partie amer).
- Faites-les cuire dans une grande poêle avec couvercle avec du beurre chaud. Arrosez avec un peu d'eau, salez, poivrez et couvrez. En fin de cuisson, ajoutez 1 c à soupe de sucre semoule pour les caraméliser un peu. Réservez sur une assiette.
- Coupez le filet de dinde en aiguillettes. Faites-les griller dans la même poêle avec du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez les lardons et laissez prendre couleur.
- Assaisonnez de paprika pour saupoudrez de farine. Mélangez le tout.
- Arrosez ensuite avec le bouillon, laissez réduire un peu en remuant continuellement puis intégrez la crème fraîche. Laissez épaissir quelques instants.
- Replacez alors les endives braisées dans la sauce et réchauffez doucement.
- Servez bien chaud.



Remarque:

Accompagnez de pommes de terre grenaille ou de pommes noisette.