

## Past'Endives à la Carbonara

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- CHICON(S)	750g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- LARDONS	250g fumés
- CRÈME FRAÎCHE	300 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- PARMESAN RÂPÉ	3-4 c à soupe
- FUSILLI (PÂTES)	350g (géants)
- GRUYÈRE RÂPÉ	4x 20g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Faites griller les lardons dans une grande poêle. Réservez.
- Coupez les chicons en 2, retirez le cœur du légume et puis coupez les feuilles dans le sens de la longueur afin d'obtenir des tagliatelles de chicons.
- Dans la même grande poêle, faites fondre un peu de beurre de cuisson et ajoutez les lamelles de chicon. Faites revenir pendant 5 à 7 minutes en remuant. Arrosez avec un peu d'eau, salez et poivrez. Poursuivez la cuisson à couvert pendant 15 minutes. En fin de cuisson, découvrez et Ajoutez le sucre semoule. Laissez caraméliser doucement. Réservez.
- Entre temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez-les.
- Dans un grand wok, placez les lardons précuits avec un peu d'huile. Faites chauffer puis arrosez avec la crème fraîche. Portez à ébullition. Salez, poivrez et muscadez.
- Liez avec le parmesan.
- Intégrez alors les pâtes et les chicons braisés dans la sauce carbonara. Amalgamez le tout.
- Servez dans des assiettes creuses avec un peu de gruyère râpé et un jaune d'œuf par assiette.