

CHICONS FARCIS, SAUCE À LA GUEUZE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min.



Ingrédients:

- CHICON(S)	4
- HACHIS PORC & BOEUF	800g
- LARD FUMÉ (petit déjeuner)	16 tranches
- GUEUZE	25cl
- MOUTARDE	1.5 c à café
- MAIZENA	un peu
- THYM	
- LAURIER	2 feuilles
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Effeuillez les chicons. Formez au moins 8 saucisses d'environ 100g avec le hachis et recouvrez-les des feuilles de chicons. Enroulez-les de 2 tranches de lard petit déjeuner.
- Emincez le reste des feuilles de chicons.
- Préchauffez le four à 175°C.
- Faites chauffer du beurre dans une casserole (avec couvercle et pouvant aller au four) et rissolez-y les chicons sur tous les côtés. Salez légèrement et poivrez.
- Arrosez avec la bière, ajoutez le thym et le laurier, couvrez et enfournez pendant 35 minutes à 175°C.
- Sortez la casserole du four, placez les chicons farcis sur une assiette et conservez-les au chaud (dans le four coupé).
- Portez la sauce à ébullition, ajoutez la moutarde puis liez-la avec un peu de maïzéna. Servez les chicons nappés de cette sauce à la bière..

Remarque:

Servez avec une purée de pommes de terre.