

Chicons Lardés au Cœur de Chèvre, Sauce au Spéculoos et Écrasée de Pommes de Terre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- CHICON(S)	8
- MIEL	2 c à soupe
- LARD PETIT DEJEUNER	24 + 6 tranches
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	150 g (frais)
- BOUILLON DE POULE	1 cube + 250 ml d'eau
- BIERE BRUNE	100 ml de Cuvée de Ciney
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	5 + 2 écrasés
- PÂTE AUX SPÉCULOOS	1 c à soupe
- POMME(S) DE TERRE	4 - 5 pour purée
- ECHALOTE(S)	1
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau salée.
- Pendant ce temps, nettoyez les chicons. Coupez-les en deux et ôtez le cœur. Faites-les revenir dans le beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez le miel et un peu d'eau. Laissez caraméliser doucement.
- Lorsque les chicons sont cuits, étalez 3 tranches de lard, déposez quelques chicons et un peu de fromage. Formez des roulades et déposez-les dans le plat CRISP. Préchauffez le four à 200°C.
- Egouttez les pommes de terre, ajoutez un peu de beurre et écrasez-les à la fourchette. Ajoutez le lard coupé en petit morceaux et l'échalote finement émincée.
- Enfournez les chicons pendant 7 - 8 minutes.
- Pendant ce temps, faites bouillir le bouillon de poule, ajoutez la bière, les 5 spéculoos en morceaux et la pâte aux spéculoos. Fouettez et laissez épaissir (Attention c'est assez rapide).
- Dressez les pommes de terre écrasées avec un emporte-pièce et les roulades de chicons napées de sauce.