

Pâtes aux Chicons, Sauce à l'Orange

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	500g (ou autres formes)
- CHICON(S)	5
- ECHALOTE(S)	1
- ORANGE(S)	3
- PETIT(S)-SUISSE(S)	200g
- RAISINS SECS	3 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- CIBOULETTE	
- PERSIL	
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Placez les raisins secs dans un récipient creux et arrosez avec le jus d'1 orange. Faites chauffer 20 secondes au micro-onde et laissez gonfler les raisins.
- Pressez les 2 oranges restantes.
- Emincez finement l'échalote.
- Coupez les chicons en 2, retirez le cœur du légume et coupez en tronçons de 2 cm.
- Dans une grande poêle, faites fondre un peu de beurre de cuisson et ajoutez l'échalote puis, 1 minutes après, les chicons émincés. Faites revenir pendant 2 à 3 minutes en remuant. Epicez de muscade, sel et poivre. Ajoutez le sucre semoule et laissez colorer doucement (pas trop).
- Arrosez avec le jus d'orange et les raisins (avec le jus). Couvrez et laissez mijoter doucement pendant 15 minutes.
- Entre-temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez-les.
- Incorporez alors, hors du feu, le fromage blanc, la ciboulette et le persil dans la sauce aux chicons.
- Servez les pâtes dans une assiette creuse, nappées de sauce aux chicons et à l'orange.

