

## Velouté de Chicons et Son Espuma au Lard

Nombre de personnes: 10

Espuma: préparation la veille

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

#### *Espuma :*

- |                 |            |
|-----------------|------------|
| - LARDONS       | 250g fumés |
| - CRÈME FRAICHE | 35 ml      |

#### *Le velouté :*

- |                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| - CHICON(S)            | 1kg               |
| - BEURRE               | 1 noix            |
| - FARINE               | 3 c à soupe       |
| - LAIT                 | 500 ml            |
| - BOUILLON DE VOLAILLE | 1 litre (2 cubes) |
| - PAPRIKA              | un peu            |
|                        |                   |
| - SEL                  |                   |
| - POIVRE               |                   |



### Recette:

- Pour l'espuma, faites revenir les lardons dans un poêlon. Lorsqu'ils commencent à crépiter, arrosez-les avec la crème puis portez à ébullition et retirez du feu. Salez un peu et poivrez. Couvrez et laissez infuser et refroidir pendant 1 heure. Après ce temps, filtrez à travers un fin chinois et versez la crème aromatisée dans le siphon. Fermez, injectez une cartouche de gaz et secouez énergiquement. Réservez au frigo.
- Le lendemain, coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer. Ensuite, coupez-les en tronçons.
- Faites revenir le beurre dans une casserole et ajoutez les chicons. Laissez cuire pendant 10-12 minutes à feu moyen. Salez et poivrez.
- Retirez du feu et intégrez la farine puis arrosez avec le lait et replacez sur le feu. Faites bouillir pour un peu épaissir puis arrosez avec 750 ml d'eau. Intégrez également les cubes de bouillon. Poivrez. Portez à ébullition.
- Baissez le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 30 minutes. Allongez avec un peu d'eau si nécessaire.
- Après ce temps de cuisson, passez le velouté au mixeur-plongeur. Rectifiez l'assaisonnement.
- Secouez énergiquement le siphon.
- Dans le fond de chaque assiette, disposez une grosse noix d'espuma au lard.
- Versez délicatement le velouté autour de celui-ci et saupoudrez de paprika.
- Servez sans attendre.