

Rondelles de Chèvre et Chicons Caramélisés

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|----------------------|
| - FROMAGE(S) DE CHÈVRE | 6 rondelles de bûche |
| - CHICON(S) | 2-3 |
| - SUCRE SEMOULE | ½ c à soupe |
| - CRÈME BALSAMIQUE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur dur. Taillez-les en julienne puis faites-les revenir dans du beurre chaud, salez et poivrez puis laissez étuver 15-20 minutes avec un fond d'eau. Terminez la cuisson à feu vif à découvert en ajoutant le sucre semoule afin de les caraméliser.
- Coupez les rondelles de bûche de chèvre. Poivrez-les.
- Déposez par-dessus un peu de chicons caramélisés puis ajoutez 3-4 gouttes de crème balsamique.
- Servez sans attendre.

