

Chicons Braisés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|-------------|
| - CHICON(S) | 1 kg |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - SUCRE SEMOULE | 1 c à soupe |
| - EAU | un peu |

Recette:

- Enlevez les vilaines feuilles extérieures des chicons.
- Coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Otez convenablement le cœur.
- Faites fondre du beurre dans une casserole, et faites revenir les chicons ainsi coupés. Salez et poivrez.
- Lorsque ceux commencent à prendre couleur, arrosez avec un peu d'eau. Couvrez et laissez mijoter au moins 30 minutes.
- Enlevez le couvercle, saupoudrez avec le sucre semoule, mélangez bien et laissez légèrement caraméliser.
- Servez immédiatement.

