

Chicons Braisés aux Cerises

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHICON(S)	5
- ECHALOTE(S)	1
- ROMARIN	
- CERISE(S)	200 g + 1 dl de jus
- KRIEK (BIÈRE)	33 cl
- MIEL	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	un peu
- BEURRE DE CUISSON	

Recette:

- Coupez les chicons en 2 et retirez la partie dure.
- Emincez l'échalote.
- Faites fondre un peu de beurre et faites y revenir les chicons sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Arrosez avec la moitié de la Kriek. Couvrez et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la bière soit complètement bue par les chicons et laissez encore un peu caraméliser.
- Dans un caquelon, mettez les échalotes, le reste de bière et un peu de romarin. Portez à ébullition et laissez réduire presque complètement.
- Ajoutez alors le jus de cerises, le miel et laissez encore réduire de moitié. Liez éventuellement avec un peu de maïzéna.
- Hors du feu, ajoutez les cerises.
- Réchauffez doucement.
- Servez les chicons nappés de cette sauce aux cerises.

Remarque:

En accompagnement d'un gibier, un vrai bonheur.

