

Chicons Braisés-Sauce au Gorgonzola et Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|-------------|
| - CHICON(S) | 1 kg |
| - SUCRE SEMOULE | 1 c à soupe |
| - CRÈME FRAICHE | 250 ml |
| - GORGONZOLA | 120g |
| - CERNEAU(X) DE NOIX | qq |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Nettoyez les chicons et ôtez les cœurs amers.
- Faites-les revenir dans du beurre puis ajoutez un peu d'eau et couvrez pendant 15-20 minutes en remuant de temps en temps.
- Découvrez ensuite et assaisonnez avec sel et poivre. Ajoutez le sucre et laissez caraméliser légèrement.
- D'un autre côté, faites chauffer la crème et ajoutez le gorgonzola coupé en dés. Poivrez.
- Au moment de servir, concassez les cerneaux de noix et ajoutez-les à la sauce.
- Servez les chicons braisés nappés de sauce au gorgonzola.

