

Chicons Gratinés à la Portugaise

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|---------------|
| - CHICON(S) | 600g |
| - OEUF(S) | 3 |
| - SUCRE SEMOULE | 2 c à soupe |
| - COULIS DE TOMATES | 4-6 c à soupe |
| - GRUYERE RAPE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les œufs durs et écalez-les. Réservez.
- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur.
- Faites les braiser doucement dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez le sucre semoule en fin de cuisson pour caraméliser.
- Préchauffez le four sur 220°C.
- Huilez légèrement un plat à gratin et déposez les chicons braisés.
- Ajoutez les œufs durs coupés en deux puis arrosez avec le coulis de tomates. Saupoudrez de gruyère râpé. Salez et poivrez.
- Enfournez pour obtenir un beau gratin.
- Servez sans attendre.

