

Fagots de Chicons Braisés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|---------------|
| - CHICON(S) | 1kg |
| - SUCRE SEMOULE | 1 c à soupe |
| - LARD PETIT DEJEUNER | 8-10 tranches |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

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.
- Laissez ensuite refroidir quelque peu.
- Formez alors les fagots en enrollant une quantité de chicons braisés dans les tranches de lard petit déjeuner. Réservez sur un plat allant au four sans les coller.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez pour 10-12 minutes. Le lard doit être grillé.
- Servez sans attendre.

