

Gratin de Chicons Braisés aux Poires, Gorgonzola, Lardons et Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 10 min

Ingrédients:

- Chicons	1 kg
- Poires	2 (ou 4 demis au sirop)
- Lardons	200g fumés
- Beurre de Cuisson	20g
- Farine	1 c à soupe
- Lait	25 cl
- Noix de Muscade	
- Gorgonzola	150g
- Cerneaux de Noix	qq.
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites griller les lardons à sec dans un poêle chaude. Réservez.
- Nettoyez et retirez la partie amère des endives.
- Dans la même poêle, faites suer les feuilles d'endives dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau puis salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire 15-20 minutes en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson, découvrez et laissez réduire le jus restant puis saupoudrez de sucre semoule et laissez caraméliser. Intégrez les lardons précuits. Réservez.
- Pelez et coupez les poires en dés.
- Concassez grossièrement les noix au pilon.
- Disposez les chicons dans le fond d'un plat à gratin, ajoutez les morceaux de poire et les lardons
- Préchauffez le four à 200°C.
- Confectionnez une béchamel légère avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez.
- Nappez vos chicons avec cette sauce puis répartissez le gorgonzola coupé en dés. Parsemez ensuite de noix concassées.
- Enfournerez pendant environ 20 minutes.

