

## *Bricks au Fromage et aux Chicons avec sa Salade de Blé à la Pomme*

**Nombre de personnes : 6**

**Temps de préparation : 2 heures**

### Ingrédients :

- CHICON(S)	5 + 2
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- SAINT-ALBRAY (FROMAGE)	200g
- PATE BRIQUE OU FILO	6 feuilles
- SALADE(S) DE BLE	
- POMME(S) JONAGOLD	1 (Pink Lady)
- GERMES DE POIREAUX	
- NOISETTE(S)	quelques
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- VINAIGRE	1 c à soupe
- MIEL	1 c à soupe (liquide)
- CIBOULETTE	un peu
- SEL	
- POIVRE	



### Recette :

- Coupez les 5 chicons en deux et ôtez le cœur.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'ils soient bien braisés. Salez et poivrez.
- Terminez la cuisson avec le sucre semoule pour les caraméliser. Laissez complètement refroidir.
- Entre temps, coupez la pomme en petits bâtonnets (à la mandoline).
- Emincez finement les chicons restants.
- Mélangez-les ensemble et arrosez avec le jus de citron. Réservez.
- D'un autre côté, nettoyez la salade de blé et concassez les noisettes.
- Préparez enfin la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive avec le vinaigre, le miel, la ciboulette, sel et poivre.
- Lorsque les chicons sont parfaitement froids, étalez une feuille de brique sur le plan de travail. Ajoutez un peu de chicons braisés et un morceau de 30g de Saint-Albray. Refermez la feuille de brique en tournant le chausson sur lui-même. Réservez dans un plat allant au four (idéalement le plat CRISP).
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez pour 10-12 minutes.
- Pendant ce temps, dressez les assiettes avec un peu salade de blé, du mélange pommes-chicons crus au citron, noisettes concassées et germes de poireaux. Arrosez d'un peu de vinaigrette.
- Terminez l'assiette avec la brick bien dorée au fromage et chicons.
- Servez sans attendre.