

## *Pâté aux Chicons*

Nombre de personnes : 10

Temps de préparation : 2 heures

### **Ingrédients :**

- CHICON(S)	3 beaux
- SUCRE SEMOULE	½ c à soupe
- JAMBON CUIT	160g
- HACHIS PORC & BOEUF	250g
- OEUF(S)	1
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	100g
- PARMESAN RAPE	50-60g
- LARD PETIT DEJEUNER	pour barder
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette :**

- Nettoyez et ôtez le cœur amer des chicons. Emincez-les finement. Faites-les revenir dans du beurre chaud. En fin de cuisson, ajoutez le sucre semoule pour les caraméliser. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C avec un bain marie.
- Coupez finement le jambon cuit et placez-le dans un plat creux.
- Ajoutez le hachis, la crème, l'œuf et le parmesan. Salez et poivrez.
- Mélangez le tout puis incorporez délicatement les chicons cuits.
- Bardez une terrine avec le lard petit déjeuner.
- Replissez ensuite avec la farce et fermez avec la barde.
- Couvrez et enfournez pour 1 heure au bain marie.
- Après ce temps, sortez du four et placez un poids sur le pâté. Laissez complètement refroidir puis placez au réfrigérateur.
- Lorsque la graisse est bien prise, démoulez le pâté délicatement, ôtez le surplus de graisse et coupez en tranches.

