

Croustillants de Chicons et Chèvre au Miel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- CHICON(S)	4
- BEURRE DE CUISSON	20g fondu + 20g
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	50g frais
- HERBES DE PROVENCE	
- MIEL	4 petites c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les chicons en deux, ôtez leur cœur, puis émincez-les dans le sens de la longueur.
- Dans une poêle avec couvercle, faites fondre 20g de beurre, ajoutez-y les chicons, salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire le temps nécessaire en ajoutant un peu d'eau.
- Lorsque les chicons sont bien cuits, ajoutez le sucre semoule et laissez un peu caraméliser. Réservez pour complet refroidissement.
- Étalez les feuilles de brique puis déposez un peu de chicons caramélisés au centre. Ajoutez un peu de chèvre frais, saupoudrez d'herbes de Provence et arrosez avec 1 c à café de miel.
- Fermez et roulez la feuille de brique en rabattant les bords et placez dans le plat à CRISP.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez 8-10 minutes.



Remarque:

A partir de EN-74