EN-516

Pinsa aux Endives Braisées, Serrano, Noix, Brie et Crème Balsamique

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Chicons	*4*
- Sucre Semoule	*½ c à soupe*
- Crème Fraîche Epaisse	*2-3 c à soupe*
- Jambon Serrano	*1-2 tranches*
- Brie	*100g*
- Cerneaux de Noix	*3-4*
- Crème Balsamique	*un filet*
- Poivre	



Recette:

- Coupez les chicons en 2 dans le sens de la longueur. Otez le cœur amer.
- Faites fondre du beurre dans une casserole et faites-y revenir les chicons coupés. Arrosez avec un peu d'eau (si nécessaire). Couvrez et laissez mijoter au moins 20 minutes.
- Après ce temps, retirez le couvercle et laissez prendre couleur. Salez et poivrez.
- Saupoudrez ensuite de sucre semoule, mélangez bien et laissez légèrement caraméliser.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Recouvrez la pinsa de crème fraiche épaisse et poivrez.
- Déposez ensuite quelques lanières de Serrano et les chicons braisés par desssus.
- Coupez le brie en dés ou en lanières et répartissez-les sur le tout.
- Concassez quelques noix sur le fromage.
- Enfournez pour 12-14 minutes.
- A la sortie du four, nappez d'un filet de crème balsamique et servez sans attendre.