

Gambas aux Chicons et à l'Orval

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- GAMBAS	36
- CHICON(S)	9
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- BOUILLON DE LÉGUMES	20 cl (1/2 cube)
- ORVAL (BIÈRE SPÉCIALE)	25 cl
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- OIGNON(S)	1
- BRIE	200g
- HUILE D'OLIVE	
- BAGUETTE(S)	en accompagnement
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Décortiquez 32 gambas. Gardez-en 4 entières pour la décoration.
- Coupez les chicons en deux puis ôtez le cœur amer. Coupez-les ensuite en lanières dans le sens de la longueur.
- Emincez l'oignon.
- Pelez les gousses d'ail.
- Dans un caquelon, faites revenir l'échalote avec une gousse d'ail écrasée dans un peu d'huile. Versez ensuite la bière doucement et le bouillon de légumes. Portez à ébullition et laissez réduire pendant 15 à 20 minutes.
- Pendant ce temps, faites braiser les chicons dans de l'huile chaude. Salez et poivrez. Terminez la cuisson avec du sucre semoule afin de les caraméliser. Réservez.
- Saisissez les gambas décortiquées dans de l'huile chaude. Intégrez les gousses d'ail restantes écrasées, salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Répartissez la moitié des chicons cuits dans des caquelons allant au four. Déposez-y ensuite les gambas (8 par personne). Recouvrez du reste des chicons.
- Versez ensuite la sauce réduite à l'Orval dans les 4 caquelons.
- Coupez le brie en tranches. Déposez le fromage sur le tout puis poivrez.
- Enfournez pour 5-7 minutes.
- Pendant ce temps, grillez les 4 gambas non décortiquées dans une poêle chaude huilée. Salez et poivrez.
- Déposez-les dans les caquelons à la sortie du four.
- Servez accompagné de baguette.

