

Chicons à la Liégeoise et Roulades de Hachis de Boeuf au Lard

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- FILET AMERICAIN	400g
- OEUF(S)	1
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- SAUGE	½ c à soupe
- CHAPELURE	
- LARD FUMÉ	7-8 tranches
- OIGNON(S)	1
- VINAIGRE BALSAMIQUE	2 c à soupe
- SIROP DE LIÈGE	2 c à soupe
- EAU	100 ml
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Otez les cœurs amers des chicons.
- Faites-les cuire dans une grande poêle avec couvercle avec du beurre chaud.
- Remuez, salez, poivrez puis arrosez avec un peu d'eau. Couvert et laissez mijoter 15 minutes. Remuez de temps en temps.
- En fin de cuisson, retirez le couvercle puis saupoudrez de sucre pour caraméliser les endives.
- Déposez-les dans le fond d'un plat gratin.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis de bœuf avec la sauge, l'œuf, la chapelure, sel et poivre. Formez des saucisses de la largeur de votre plat à gratin. Enroulez-les de lard fumé.
- Faites ensuite griller sur toutes les faces ces saucisses dans un peu de beurre chaud. Déposez-les délicatement sur les chicons.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Emincez l'oignon.
- Faites-les étuver dans une poêle doucement. Ajoutez le vinaigre et le sirop de Liège. Mélangez bien puis allongez avec l'eau. Laissez réduire jusqu'à obtention d'une sauce bien liée.
- Versez alors la sauce sur les saucisses lardées et les chicons.
- Enfournes pour 20-22 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une bonne purée de pommes de terre maison.