

Gratin de Crozets aux Filets de Dinde et Chicons, Sauce Crémeuse

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1heure

Ingrédients:

- FILET(S) DE DINDE	450g
- LARDONS	100g fumé
- CHICON(S)	400g
- SUCRE SEMOULE	½ c à soupe
- PAPRIKA	un peu
- FARINE	½ c à soupe
- BOUILLON DE VOLAILLE	200 ml (½ cube)
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- PARMESAN RÂPÉ	
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez les chicons en 2. Otez le cœur de ceux-ci (partie amer).
- Faites-les cuire dans une grande poêle avec couvercle avec du beurre chaud. Arrosez avec un peu d'eau, salez, poivrez et couvrez. En fin de cuisson, ajoutez 1 c à soupe de sucre semoule pour les caraméliser un peu. Réservez sur une assiette.
- Coupez le filet de dinde en aiguillettes. Faites-les griller dans la même poêle avec du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez les lardons et laissez prendre couleur.
- Assaisonnez de paprika pour saupoudrez de farine. Mélangez le tout.
- Arrosez ensuite avec le bouillon, laissez réduire un peu en remuant continuellement puis intégrez la crème fraîche. Laissez épaissir quelques instants.
- Replacez alors les endives braisées dans la sauce et réchauffez doucement.
- Entre temps, faites cuire les crozets dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans de petits plats à gratin individuels, déposez un peu de filets de dinde ainsi que quelques chicons dans le fond.
- Mélangez les crozets avec la sauce crémeuse et les lardons.
- Recouvrez la volaille de crozets en sauce dans chacun des plats à gratin.
- Répartissez le reste de viande et de chicons sur le tout puis saupoudrez de parmesan et de chapelure.
- Enfournerez pour 15-20 minutes.

Remarque:

A partir de PL-1743

Accompagnez d'une salade verte.