

Entrecôte Grillée aux Chicons Braisés et Brie Coulant

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Entrecôtes	420g
- Chicons	1 kg
- Sucre Semoule	1 c à soupe
- Brie	
- Miel	un filet
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Nettoyez et retirez la partie amère des endives.
- Faites suer les feuilles d'endives dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau puis salez et poivrez.
- En fin de cuisson, saupoudrez du sucre semoule et laissez caraméliser. Réservez au chaud.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Coupez l'entrecôte en deux puis saisissez-la dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Déposez ensuite la viande sur une plaque de cuisson et recouvrez-la de chicons braisés.
- Coupez le brie en tranches épaisses puis disposez-les sur les chicons. Poivrez et arrosez d'un filet de miel.
- Enfournez pendant quelques minutes jusqu'à ce que le brie soit coulant.
- Servez sans attendre.

