

Macaronis Coupés aux Merguez et Chipolatas en Sauce Crème, Chicons Braisés et Champignons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Macaronis	350-400g
- Merguez	4-5
- Chipolata - Saucisses	4-5
- Chicons	500g
- Sucre Semoule	½ c à soupe
- Champignons de Paris	250g
- Fond de Veau	½ c à café
- Crème Fraîche	200 ml
- Moutarde au Miel	1 c à café
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- 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 sur une assiette.
- Coupez les pieds et taillez en dés les champignons. Faites-les rissoler dans la même poêle avec un peu de beurre de cuisson. Salez et poivrez. Réservez avec les chicons braisés.
- Coupez les merguez et les chipolatas en 3 ou 4 tronçons.
- Faites-les rissoler dans du beurre chaud (toujours dans la même poêle).
- Lorsqu'elles ont bien pris couleur, réintégrez les chicons et les champignons. Saupoudrez le tout de fond de veau puis mélangez. Arrosez avec la crème fraîche et intégrez-y la moutarde au miel.
- Rectifiez l'assaisonnement et laissez doucement épaissir la sauce crème.
- Intégrez ensuite les pâtes dans la poêle et mélangez le tout.
- Servez dans des assiettes creuses.

Remarque:

A partir de PL-2076