PL-808

Boulettes aux Chicons, Mijotées à la Bière

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	850g	- OIGNON(S)	1
- CHAPELURE		- THYM	
- OEUF(S)	1	- FOND DE VEAU	200 ml
- FARINE	2 c à soupe	- LAURIER	2 feuilles
- LAIT	un peu	- MOUTARDE	2 c à café
- LARDONS	200g fumés	- SEL	
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à café	- POIVRE	
- CUVÉE DE CINEY (BIÈRE)	25 cl	- MAIZENA	si nécessaire
- CHICON(S)	8		

Recette:

- Émincez l'oignon.
- Nettoyez les chicons en retirant les cœurs amers.
- Dans un grand plat creux, mélangez le haché avec l'œuf, la chapelure, le concentré de tomates, le lait, sel et poivre. Formez des boulettes puis farinez-les.
- Dans une grande poêle (avec couvercle), saisissez les boulettes dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Retirez-les et conservez-les sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites alors revenir l'oignon émincé avec les lardons.
- Lorsque ceux-ci sont bien saisis, ajoutez les feuilles de chicon. Salez, poivrez, ajoutez les feuilles de laurier, le thym et l'ail. Remuez puis couvrez pour 3- 4 minutes.
- Arrosez alors avec la bière et le fond de veau puis incorporez la moutarde.
- Portez à ébullition puis baissez le feu.
- Couvrez, replacez les boulettes dans la poêle et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes.
- Au moment de servir, sortez les boulettes de la poêle, liez la sauce avec un peu de maïzéna et rectifiez l'assaisonnement.
- Répartissez alors la sauce aux chicons-bière et lardons sur les assiettes et dressez-y les boulettes.

Remarque:

Servez avec des croquettes de pommes de terre.