

## *Chicons caramélisés*

### Réalisation :

Difficulté : facile

Cuisson : 20minutes

Préparation : 45 minutes Coût : €



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de chicons\*
- 200 g de lardons\*
- 30 g de sucre en poudre\*
- 10 cl de crème fraîche liquide\*
- 20 g de beurre\*
- sel, poivre

\*Aliments disponibles dans les Caritas Buttek

### Préparation :

Laver les chicons et les couper en deux dans la longueur

Faire porter l'eau non salée à ébullition et y faire cuire les chicons 10 minutes

Après 10 minutes, égoutter les chicons et les mettre de côté

Dans une casserole, verser le sucre et le laisser fondre à feu doux, jusqu'à avoir un caramel doré. Puis ajouter le beurre dans la casserole et laisser fondre en mélangeant bien

Ajouter les chicons et les enrober délicatement de caramel. Ensuite ajouter les lardons et les cuire pendant 5 minutes.

Pour finir, verser la crème fraîche liquide, saler et poivrer. Laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes en mélangeant régulièrement.

Dans une assiette, déposer les chicons et mettre dessus la sauce aux lardons.

Petite astuce : peut servir d'accompagnement d'un poisson ou d'une viande

**Bon appétit !**

Allergènes : 7 : lait,