

# QUE FAIRE AVEC...

## ... une chicorée Pain de sucre ?



### Gratin de pain de sucre

- ✿ Couper **2 oignons**, les faire revenir dans un peu d'**huile d'olive**.
- ✿ Éplucher et couper en rondelles **6 pommes de terre moyennes**. Les faire dorer avec les oignons.
- ✿ Couper la **chicorée pain de sucre** en lanières, la rincer, puis l'ajouter aux oignons. Saler et ajouter **une cuillère de sucre**. Laisser cuire à feu doux, jusqu'à évaporation complète de l'eau s'il y en a.
- ✿ Dans un récipient, mélanger **1 cuillère à soupe de farine**, **1 cuillère à soupe de moutarde**, du **sel**, et **50 cl de crème fraîche**.
- ✿ Dans un plat à gratin mélanger la préparation avec la pain de sucre, les oignons et les pommes de terre. Par dessus, ajouter **du parmesan** ou tout simplement de l'emmental.
- ✿ Mettre à four chaud, th6 (180 °C), pendant 40 min.

*Le légère amertume de la pain de sucre s'estompe encore quand on fait réchauffer le plat...*

\* \* \*

### Gratin de chicorée pain de sucre au jambon

- ✿ Dans une sauteuse, faire revenir **un oignon** avec **du beurre**, puis y cuire la chicorée coupée en lamelles.
- ✿ Rouler **des tranches de jambon**, et les farcir du mélange oignon/pain de sucre. Ranger-les dans un plat à gratin préalablement beurré, puis recouvrir d'une **sauce béchamel** assaisonnée avec **une cuillère de moutarde**.
- ✿ Recouvrir de **fromage râpé**, et enfourner 10-15 min à 200°C.

\* \* \*

### Risoto à la chicorée pain de sucre

- ✿ Laver la **chicorée pain de sucre** (1 belle ou 2 ou 3 petites) et l'émincer au couteau en fines bandelettes.
- ✿ Emietter **200 g de saucisse italienne**, ou réserver 200 g de viande hachée.
- ✿ Emincer **deux échalotes** et **une petite gousse d'ail**.
- ✿ Dans une sauteuse, faire revenir la viande et **100 g de lardons** dans une belle **noix de beurre**, ajouter les échalotes et l'ail. Laisser colorer un peu puis ajouter la chicorée pain de sucre. Mélanger et laisser fondre la verdure à couvert. Poivrer.
- ✿ Après quelques minutes de cuisson, ajouter **200 g de riz arborio** (riz pour risotto), puis **un verre de vin blanc**. Laisser évaporer un peu puis ajouter **350 ml de bouillon de viande**.
- ✿ Laisser cuire environ un quart d'heure (selon le riz utilisé) en mélangeant de temps en temps. Rectifier l'assaisonnement, ajouter une belle poignée de **parmesan râpé**, mélanger et servir.

\* \* \*

## Chicorée pain de sucre braisée aux lardons

- ✿ Laver la chicorée, puis la détailler en lamelles.
- ✿ Mettre à cuire 25 min, à feu doux et à couvert, dans une sauteuse avec un peu d'**huile d'olive**.
- ✿ Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson 10 min à feu vif en ajoutant **150 g de lardons**. Remuer régulièrement.
- ✿ En fin de cuisson, enrober la chicorée dans un filet de **crème fraîche**. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

\* \* \*