

QUE FAIRE AVEC...

... 250 g de chicorée Rouge ?



Nouilles à la chicorée rouge

- ✿ Couper la chicorée en deux et retirer le trognon. Tailler les feuilles en lanières de 1 cm de largeur. Exprimer le jus d'un **demi citron**. Trancher 3 gousses d'ail en fines rondelles. Rincer **10 olives grecques** sous l'eau froide, les égoutter, les dénoyauter et les couper en morceaux.
- ✿ Faire cuire **400 g de nouilles frisées** ou torsadées, al dente, dans un grand volume d'eau bouillante salée. Bien les égoutter.
- ✿ Chauffer **4 cuillères à soupe d'huile** dans une poêle profonde. Y faire suer l'ail. Ajouter la chicorée et les olives, et les faire revenir brièvement. Mouiller avec le jus de citron. Ajouter les nouilles. Mélanger le tout, saler et poivrer.

* * *

Chicorée rouge et cottage cheese

- ✿ Mélanger **4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, 2 cuillères à soupe de miel** , puis saler et poivrer.
- ✿ Couper la chicorée rouge en fins lanières, et ajouter à la préparation. Mélanger, puis dresser sur des assiettes.
- ✿ Mélanger **200 g de cottage cheese / faisselle** avec un piment épicé et finement haché. Disposer sur la salade.

* * *

Fagots de chicorée rouge de Chioggia

- ✿ Hacher **60 g de noisettes grillées** et les mélanger avec **150 g de Gorgonzola** sorti du réfrigérateur au moins 15 minutes auparavant.
- ✿ Laver les feuilles de la chicorée, les égoutter et, si elles sont grosses, les couper par leur milieu.
- ✿ **Beurrer** un plat à gratin (30g), puis y déposer les feuilles tournées vers le haut.
- ✿ Au centre de chaque feuille, placer une portion du mélange aux noisettes, saler et poivrer légèrement, puis couvrir et cuire au four pendant environ 10 minutes.
- ✿ Vaporiser **2 cl de vinaigre balsamique** sur la chicorée chaude puis laisser tiédir avant de servir.

La chicorée chioggia crue se marie également très bien en salade avec pommes et noix, ou avec des pâtes épaisses (penne, linguine) accompagnées d'un peu de crème fraîche, persil, poivre, parmesan et noix.

* * *