



Chicons farcis à la gueuze



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 branches de chicons
500 grammes de mélange de viandes hachées
8 tranches de lardons fumés
1 petit bouteille de geuze
sel et poivre
thym
1 cuillère à café de moutarde
1 cuillère à soupe de liant pour sauces brunes

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 2.** Coupez les chicons en deux dans le sens de la longueur.
- 3.** Farcissez chaque moitié de viande hachée. Enveloppez-les d'une tranche de lard fumé.
- 4.** Disposez les 8 barquettes de chicons dans un plat de cuisson. Arrosez-les de geuze. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du thym.
- 5.** Couvrez le plat d'une feuille de papier aluminium et faites cuire pendant 40 à 45 minutes dans le four préchauffé.
- 6.** Versez le jus de cuisson dans un poêlon et portez à ébullition. Ajoutez une cuillère à café de moutarde et le liant pour sauces brunes.