



Les plats principaux

Chicons gratinés avec lard et grenailles rôties

Pour 4 personnes.

Ingrédients

chicon (8 stronkjes)
2 cuillères à soupe de beurre
tired d'eau
400 grammes de pommes de terre grenaille
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 brins romarin
8 tranches de bacon
80 grammes d'airelles
150 grammes de fromage de chèvre
100 grammes de fromage de chèvre (gemalen kaas)
3 brins de persil plat
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C

Enlevez le cœur dur des chicons et coupez-les en deux s'ils sont trop gros. Chauffez le beurre dans une casserole et étuvez les chicons. Ajoutez un filet d'eau et laissez cuire encore 10 minutes à l'étouffée. Retirez les chicons de la casserole et laissez refroidir un peu.

Rincez les grenailles, disposez-les dans un plat à four et mélangez-y l'huile d'olive. Salez et poivrez et déposez le romarin par-dessus. Enfourez 30 minutes.

Enroulez le lard autour des chicons et disposez le tout dans un plat à four. Ajoutez les canneberges. Émiettez le fromage de chèvre et saupoudrez le fromage râpé sur le tout. Mettez les chicons au four avec les pommes de terre pendant 20 minutes.

Servez les chicons gratinés avec les pommes de terre et garnissez avec le persil plat.

