

## *Crumble de Chicons au Bacon*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- BACON(S)	10 tranches
- PARMESAN RAPE	50g
- FARINE	50g
- BEURRE	50g
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Enlevez les vilaines feuilles extérieures des chicons.
- Coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Otez convenablement le cœur.
- Coupez-les en tronçons de 3-4 cm.
- Faites fondre du beurre dans une casserole, et faites revenir les chicons ainsi coupés.
- Lorsque ceux commencent à prendre couleur, arrosez avec un peu d'eau. Couvrez et laissez mijoter au moins 15-20 minutes. Salez et poivrez.
- Enlevez le couvercle, saupoudrez avec le sucre semoule, mélangez bien et laissez légèrement caraméliser. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Préparez le crumble en mélangeant la farine avec le parmesan, muscade, sel et poivre. Faites fondre le beurre légèrement au micro-onde pour obtenir un beurre pommade. Intégrez ce beurre au mélange farine-parmesan et travaillez avec vos doigts.
- Roulez les tranches de bacon en cigare et coupez-les en deux.
- Déposez les chicons dans un plat à gratin. Répartissez les rouleaux de bacon sur les chicons. Surmontez le tout du crumble.
- Enfournez pour 20 minutes en terminant les 5 dernières minutes sur position grill à 250°C.
- Servez dès la sortie du four.

