

Pain de Viande Lardé aux Chicons et à la Bière

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	600g
- OIGNON(S)	1 petit
- OEUF(S)	1
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- CHAPELURE	3-4 c à soupe
- LARD PETIT DEJEUNER	10(-12 tranches
- CHICON(S)	6-7
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- CUVÉE DE CINEY (BIÈRE)	25 cl brune
- FOND DE VEAU	1 c à café
- MAIZENA	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud et à couvert pendant 15-20 minutes sur feu moyen. Salez et poivrez.
- En fin de cuisson, retirez le couvercle, saupoudrez de sucre semoule et laissez caraméliser quelques minutes. Réservez.
- Hachez très finement l'oignon.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec l'oignon émincé, la crème, l'œuf et la chapelure. Salez peu et poivrez. Homogénéisez puis formez le pain de viande.
- Lardez-le en entier.
- Faites-les ensuite rissoler doucement dans une grande casserole. Retournez-les délicatement.
- Lorsqu'il est bien saisi, intégrez-y les chicons braisés et la moitié de la bière. Portez à ébullition puis baissez considérablement le feu et laissez étuver doucement à couvert.
- Mélangez le reste de la bière avec la maïzéna.
- En fin de cuisson, retirez le pain de viande de la casserole et réservez-la sous un aluminium.
- Liez ensuite la sauce avec la bière et la maïzéna. Ajoutez également à la sauce le fond de veau et rectifiez l'assaisonnement.
- Découpez la viande en tranches épaisses. Servez-les nappées de sauce et de chicons.

Remarque:

Servez avec des pommes de terre vapeurs ou de la purée de pommes de terre.