

Tagliatelles d'Endives à la Carbonara

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	200g
- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- LARDONS	200g fumés
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- PARMESAN RÂPÉ	100g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les chicons en 2, retirez le cœur du légume et puis coupez les feuilles dans le sens de la longueur afin d'obtenir des tagliatelles de chicons.
- Dans la même grande poêle, faites fondre un peu de beurre de cuisson et ajoutez les lamelles de chicon. Faites revenir pendant 5 à 7 minutes en remuant. Arrosez avec un peu d'eau, salez et poivrez. Poursuivez la cuisson à couvert pendant 15 minutes. En fin de cuisson, découvrez et Ajoutez le sucre semoule. Laissez caraméliser doucement. Réservez.
- Entre temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez-les.
- Dans un grand wok, faites griller les lardons puis arrosez avec la crème fraîche. Portez à ébullition. Salez, poivrez. Liez avec le parmesan.
- Intégrez alors les pâtes et les chicons braisés. Mélangez le tout.
- Servez dans des assiettes creuses les tagliatelles d'endives avec la sauce aux lardons et déposez un jaune d'œuf par assiette.

