

## *Merguez et Chipolatas en Sauce Crème, Chicons Braisés et Champignons*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### **Ingrédients:**

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| - Merguez               | 4-5         |
| - Chipolata - Saucisses | 4-5         |
| - Chicons               | 500g        |
| - Sucre Semoule         | ½ c à soupe |
| - Champignons de Paris  | 250g        |
| - Fond de Veau          | ½ c à café  |
| - Crème Fraîche         | 200 ml      |
| - Moutarde au Miel      | 1 c à café  |
| - Sel                   |             |
| - Poivre                |             |

### **Recette:**

- Nettoyez et retirez la partie amère des endives.
- Faites suer les feuilles d'endives dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau puis salez et poivrez.
- En fin de cuisson, saupoudrez du sucre semoule et laissez caraméliser. Réservez sur une assiette.
- Coupez les pieds et taillez en dés les champignons. Faites-les rissoler dans la même poêle avec un peu de beurre de cuisson. Salez et poivrez. Réservez avec les chicons braisés.
- Coupez les merguez et les chipolatas en 3 ou 4 tronçons.
- Faites-les rissoler dans du beurre chaud (toujours dans la même poêle).
- Lorsqu'elles ont bien pris couleur, réintégrez les chicons et les champignons. Saupoudrez le tout de fond de veau puis mélangez. Arrosez avec la crème fraîche et intégrez-y la moutarde au miel.
- Rectifiez l'assaisonnement et laissez doucement épaissir la sauce crème.

