Chicons farcis à la gueuze

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 branches de chicons
500 grammes de mélange de viandes hachées
8 tranches de lardons fumés
1 petit bouteille de geuze
sel et poivre
thym
1 cuillère à café de moutarde
1 cuillère à soupe de liant pour sauces brunes

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C.**
2. **Coupez les chicons en deux dans le sens de la longueur.**
3. **Farcissez chaque moitié de viande hachée. Enveloppez-les d'une tranche de lard fumé.**
4. **Disposez les 8 barquettes de chicons dans un plat de cuisson. Arrosez-les de gueuze. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du thym.**
5. **Couvrez le plat d'une feuille de papier aluminium et faites cuire pendant 40 à 45 minutes dans le four préchauffé.**
6. **Versez le jus de cuisson dans un poêlon et portez à ébullition. Ajoutez une cuillère à café de moutarde et le liant pour sauces brunes.**