

SAUTE DE LAPEREAU A LA CHICOREE

Pour 6 Personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

INGREDIENTS :

- lapereau : 2
- champignons de Paris : 250 g
- vin blanc : 1 verre
- chicorée liquide Leroux : 4 c. à soupe
- crème fraîche : 10 cl
- oeuf : 2
- oignon : 2
- carotte : 1
- thym, laurier
- sel, poivre

PREPARATION :

Coupez les lapereaux en morceaux et farinez-les légèrement.

Mettez-les dans une cocotte en fonte avec un peu de beurre et d'huile pour les faire dorer.

Ajoutez la carotte épluchée et taillée en bâtonnets, les oignons hachés, les champignons de Paris, le thym et le laurier.

Quand le tout est doré, ajoutez le vin blanc et la chicorée liquide.

Faites cuire environ 45 min à four doux.

Avant de servir, ajoutez un 1/2 jus de citron pour lier la sauce.

Donnez un bouillon en remuant puis versez les 10 cl de crème fraîche mélangée au préalable avec les jaunes d'œufs.

Servez avec des petites pommes de terre vapeur.

SALADE DE FOIES DE VOLAILLE ET LARDONS ET SA SAUCE VINAIGRETTE

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

INGREDIENTS :

Pour la salade :

- 200 g de poitrine de porc cru fumé
- 400 g de foies de volaille
- 1 belle salade frisée

Pour la vinaigrette :

- ½ c. à soupe de chicorée liquide Leroux
- 1 c. à café de moutarde
- 1 c. à soupe de vinaigre
- 3 c. à café d'huile
- sel, poivre

LA RECETTE :

1. Faites blanchir la poitrine coupée en dés
2. Dans une poêle, faites-les revenir avec les morceaux de foies de volailles.
Assaisonnez avec sel et poivre
3. Faites la vinaigrette en mélangeant et en ajoutant une 1 c. à soupe de chicorée liquide pour terminer
4. Disposez les dés de poitrine et les morceaux de foies sur la salade. Arrosez de la vinaigrette et servez.

FILETS DE SOLES SAUTÉS À LA CHICORÉE

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

INGREDIENTS :

- 16 petits filets de sole
- 3 c. à soupe de chicorée liquide Leroux
- 1 citron
- 10 cl de crème fraîche
- 100 g de beurre
- persil
- fleur de sel
- poivre du moulin

LA RECETTE :

1. Dans une poêle, faites fondre une noix de beurre puis faites dorer les filets de sole quelques min de chaque côté. Mettez-les en attente.
2. Déglacez la poêle avec 3 c. à soupe de chicorée liquide et 1 jus de citron.
3. Donnez un bouillon.
4. Rajoutez la crème fraîche.
5. Redonnez un bouillon puis montez au fouet la sauce avec 100 g de beurre.
6. Nappez les filets et rajoutez du persil haché, une petite pincée de fleur de sel et un tour de moulin.
7. Servez avec des Rates du Nord cuites tout simplement à la vapeur.

FLAN A LA CHICORÉE

Pour 4 personnes

INGREDIENTS :

500ml de lait.

1 ½ cuillère à soupe de chicorée liquide.

3 cuillère à soupe de sucre.

1 cuillère à soupe de fécule ou de maizéna.

3 œufs entiers.

LA RECETTE :

Faites chauffer le lait.

Battez ensemble les œufs entiers, le sucre, la chicorée liquide et la fécule.

Incorporez vivement ce mélange dans le lait chaud.

Versez dans les ramequins et cuisez au bain marie à four doux (thermostat 5) pendant 30 mn.

Servez bien frais.

CRÈME BRÛLÉE À LA CHICORÉE

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 1 heure

INGREDIENTS :

- 25 cl de lait
- 60 g de sucre en poudre
- 7 jaunes d'œufs
- 3 c. à soupe de chicorée liquide Leroux
- 50 cl de crème liquide
- 6 c. à soupe de cassonade (ou de Vergeoise brune)

LA RECETTE :

1. Préchauffez le four th. 3/4 (100°C).
2. Dans un bol ou un batteur, mélangez le lait, le sucre, les jaunes d'œufs, la chicorée Leroux Liquide et la crème liquide.
3. Versez la préparation dans des ramequins à ras bord puis enfournez. Laissez cuire 1h.
4. Sortez les ramequins du four et laissez-les refroidir.
5. Au moment de servir, parsemez de cassonade ou de Vergeoise brune et faites brûler au fer.

CRÊPES À LA CHICORÉE

Pour 12 crêpes :

- 250 g de farine
- 4 œufs
- 500 ml de lait
- 5 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de Chicorée liquide Leroux

Pour la garniture :

- 3 jus d'orange.
- 1 jus de citron
- 1 cuillère à soupe de chicorée liquide Leroux
- 75 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre

LA RECETTE :

1. Faites votre pâte à crêpes en mélangeant tous les ingrédients
2. Faites chauffer un peu d'huile dans une crêpière. Confectionnez les crêpes puis réservez-les au chaud
3. Mélangez les jus d'orange et de citron avec la chicorée liquide
4. Dans un poêlon, caramélisez le sucre avec le beurre
5. Déglacez avec le mélange jus de fruits et chicorée liquide
6. Nappez-en les crêpes.