



# 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 geuze. 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.