Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cervelas grillé et stoemp chicons, herve et sirop de Liège comme Greg

Ingrédients

1 kg de pommes de terre bintjes, 8 chicons, 1/2 oignon, 1 càs de sirop de Liège, 1/4 de Herve piquant - soit 50g, 50g de beurre, Sel, poivre, muscade, 4 cervelas, 1 càc de moutarde à l'ancienne, 5cl de vinaigre de vin blanc, ,

Préparation

Peler les pommes de terre et couper en gros morceaux réguliers (cubes de 3cm)
Couper et creuser la base dure des chicons. Trancher en lamelles de 4-5mm.
Peler et émincer l'oignon.
Couper le Herve en petits dés de 3-4mm.
Dans une casserole, cuire les pommes de terre couvertes d'eau. Saler. Quand elles sont bien cuites, après 15-20 minutes, les égoutter et laisser un peu refroidir. Ecraser en purée grossière.
Dans une poêle, faire fondre 20g de beurre. Y faire fondre l'oignon, puis ajouter la moitié des chicons, sur feu moyen. Bien mélanger. Après quelques minutes, ajouter 3 càs d'eau et y diluer 1 càs de sirop de Liège. Bien mélanger avec les chicons. Couvrir la poêle et terminer la cuisson à feu doux, cinq minutes environ. Les chicons doivent être cuits mais encore suffisamment rigides.
Ajouter ce mélange aux pommes de terre écrasées. Saler, poivrer, et donner quelques tours de moulin à muscade. Ajouter le beurre restant.
Ajouter le Herve en veillant à bien répartir les morceaux. Mélanger.
Assaisonner le reste des chicons avec un peu de vinaigre, du sel et du poivre et un peu de moutarde à l'ancienne.
Griller les cervelas pelés et coupés en deux dans la longueur dans une poêle avec un voile d'huile.
Servir le cervelas avec le stoemp et la salade.

Notes :