

Légumes variés

Endives farcies



1h 25 min 20 min 15 min 420

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Mélanger dans un saladier le bœuf haché, le gruyère et le blanc d'œuf à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 Hacher le persil frisé à l'aide d'un couteau éminceur et l'incorporer à la farce. Saler, poivrer et mélanger.
- 3 Couvrir de film alimentaire et laisser reposer au frais pendant 15 minutes.

Étape 2

Préparation des endives

- 1 Couper les endives en deux dans la longueur et retirer le cœur amer à l'aide d'un couteau d'office. Les faire cuire pendant 15 minutes dans un cuit-vapeur.
- 2 Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
- 3 Garnir le centre des endives avec un peu de farce et les entourer de poitrine fumée.
- 4 Déposer les endives farcies dans un plat allant au four, arroser de bouillon et de vin blanc. Enfourner pendant 20 minutes.

Étape 3

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la farce

400 g **Bœuf haché**
1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'œuf
20 g **Gruyère râpé**
2 branche(s) **Persil frisé**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les endives

4 **Endive(s)**
8 tranche(s) **Poitrine de porc fumée**
20 cl **Bouillon de bœuf**
5 cl **Vin blanc**

Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Persil frisé**

Dressage

- 1 Dresser les endives farcies sur des assiettes individuelles. Décorer avec un peu de persil frisé et déguster bien chaud.