

Viandes variées

Farce de marilyn monroe



1h10 30 min 40 min 0 559

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la farce

300 g **Foie(s) de veau**
300 g **Boeuf haché**
2 **Oeuf(s) entier(s)**
1 **Pain(s) au levain**
1 **Oignon(s)**
4 branche(s) **Céleri-Branche**
1 botte(s) **Persil frisé**
150 g **Châtaigne**
125 g **Pignons de pin**
125 g **Noix (cerneau)**
80 g **Raisins secs**
100 g **Parmesan**

Ingrédients pour les épices

1 feuille(s) **Laurier**
1 c. à café **Origan séché**
1 c. à café **Romarin**
1 c. à café **Epices**
1 c. à café **Thym**
1 **Sel**
1 pincée(s) **Poivre**

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Prendre un pain au levain. Le couper en deux dans la longueur.
- 2 Remplir deux grands plats d'eau froide.
- 3 Déchirer le pain à la main et poser les morceaux, côté croûte, dans les plats pour qu'ils s'imbibent d'eau.
- 4 Il est préférable de poser le pain côté croûte pour que la mie ne s'imbibe pas trop vite d'eau.
- 5 Porter à ébullition une casserole remplie d'eau.
- 6 Déposer le foie dans une autre casserole, recouvrir d'eau et porter à ébullition sur feu vif.
- 7 Quand l'eau de la première casserole est à ébullition, ajouter les oeufs et faire bouillir pendant 10 minutes.
- 8 Au bout de 7 minutes de cuisson, retirer les foies de l'eau bouillante et les réserver dans un saladier.
- 9 Une fois les oeufs cuits, les retirer de la casserole avec une écumoire, les déposer dans un bol et les rincer sous l'eau froide.
- 10 Retourner les morceaux de pain pour qu'ils s'imbibent d'eau sur les deux côtés.
- 11 Découper le foie en morceaux. Le réserver dans un

saladier.

- 12 Couper oignon en deux, le peler puis le ciseler. Réserver dans un saladier.
- 13 Réserver une branche de persil frisé pour le dressage, puis émincer le reste. Réserver avec l'oignon.
- 14 Couper les extrémités des branches de céleri puis les découper en dés. Réserver avec le persil.
- 15 Retourner à nouveau le pain.
- 16 Faire chauffer une poêle sur feu vif, sans huile. Quand elle est chaude, ajouter le boeuf haché. L'émietter avec la spatule. Laisser dorer sur un côté.
- 17 Puis retourner la viande et faire caraméliser sur l'autre côté. Dès qu'une croûte commence à se former, même si le boeuf est encore rosé, arrêter la cuisson.
- 18 Verser le laurier dans un saladier. Ajouter l'origan, le poivre noir et le romarin.
- 19 Ajouter l'assaisonnement pour volaille, le sel, le thym et le parmesan râpé.
- 20 Ajouter les foies.
- 21 Essorer le pain, puis l'émietter dans un bol. L'ajouter aux autres ingrédients.
- 22 Puis ajouter le céleri, une partie du persil et l'oignon.
- 23 Puis ajouter le boeuf haché et les raisins secs.
- 24 Hacher grossièrement les noix. Les réserver dans un bol.
- 25 Découper les châtaignes en morceaux. Puis ajouter les noix, les pignons de pins et les châtaignes dans le saladier.
- 26 Ecaler les oeufs, les hacher puis les ajouter dans le saladier.
- 27 Mélanger tous les ingrédients.

Ingrédients pour la cuisson

50 g **Beurre**

Étape 2

Cuisson de la farce

- 1 Normalement la farce sert à farcir une volaille. Ici elle sera simplement cuite au four.
- 2 Déposer la farce dans un plat allant au four.
- 3 Couper du beurre en fines tranches, les poser sur la farce.
- 4 Couvrir puis mettre au four à 190 °C (Th. 6-7) pendant 10 minutes.
- 5 Au bout de 10-15 minutes, retirer le couvercle et continuer la cuisson au four pendant 15 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Une fois cuite, sortir la farce du four.
- 2 Déposer la branche de persil frisé sur la farce. Servir.