



ENDIVES FARCIES

Ingrédients pour 4 personnes :
8 endives (chicons comme on dit chez nous)
400 grs de chair à saucisse
1 oeuf
1 échalote, un peu de persil
Sel et poivre
Un peu de beurre et d'huile

Essuyer les endives (ne pas les laver, cela les rend amères), retirer les feuilles extérieures flétries.
Couper chaque endive en deux et retirer à l'aide d'un couteau le centre dur et amer.

Hacher l'échalote avec le persil. Mélanger l'œuf entier, la chair à saucisse et le mélange persil/échalote. Saler et poivrer.

Répartir la farce sur la moitié des endives, poser dessus l'autre moitié afin de les reconstituer.
Maintenir le tout avec de la ficelle de cuisine.

Faire chauffer dans une cocotte un mélange beurre et huile (1cuil. à café de chaque suffit), faire dorer les endives reconstituées sur toutes les faces, baisser le feu et laisser mijoter une petite heure.

Déguster avec des pommes de terre vapeur. Les endives se sont imprégnées du jus de la chair à saucisse..... c'est délicieux.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com