

## Endives farcies

Pour 3 à 6 pers

*6 endives, 1 citron, 2 c à s d'huile d'olive, 1 oignon haché, 30g de beurre, 1 crépine de porc, 6 tranches de conté, 300g d'épaule d'agneau haché, 1 c à c de curry, 2 c à s de persil, 2 c à s de bouillon de volaille, du thym, 6 tranches de poitrine fumées, du sel et du poivre.*

Cuire les endives pendant 20 min à l'eau avec le jus de citron, l'huile d'olive et du sel.

Confire pendant 20 min les oignons hachés avec du beurre et du sel.

**Farce :** l'agneau haché, le confit d'oignon, le curry, le persil, le bouillon volaille, du thym sel et poivre.

Coupez les endives en deux, garnir une moitié de farce et posez l'autre moitié par-dessus.

Enroulez les endives dans la poitrine fumée, et la crépine de porc.

Les faire dorés dans le beurre à la poêle, puis les déposer dans un plat avec un peu de bouillon volaille et cuire au four a couvert à 180° 15 à 20 min.

A la sortie du four déposez les tranches de conté sur les endives et remettre au four pour fondre le fromage puis servir dans le plat.

Vous pouvez remplacer l'agneau par de la chair à saucisse.

Et pour la crépine de porc commandez là 48h avant à votre charcutier.

