*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 coeur 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 **Boeuf haché**
1 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
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.