

Endives farcies à l'italienne



Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 grosses endives (de pleine terre de préférence)

80 g de parmesan fraîchement râpé

100 g de comté râpé

125 g de mozzarella égouttée

2 oignons hachés

2 c à s de persil haché

50 g de chapelure

4 belles tranches de jambon de Bayonne (ou de Parme c'est plus italien)

5 cl de vin blanc sec

20 + 30 g de beurre

Sel et poivre du moulin

faire revenir les oignons hachés dans une petite poêle avec 20 g de beurre à feu doux jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents sans coloration. Ajouter le vin blanc et cuire à feu moyen jusqu'à évaporation. Réserver.

Pendant ce temps couper en 2 dans la longueur les endives et retirer le trognon dur.

Dans un saladier mélanger la mozzarella émiettée avec le parmesan, le comté, la chapelure, les oignons et le persil, assaisonner. Ne pas hésiter à faire le mélange avec les mains pour avoir une bonne homogénéité de l'ensemble. Tasser le mélange sur chaque demi-endive en bombant le dessus. Couper les tranches de jambon cru en 2 dans la longueur et en entourer les demi-endives farcies.

Beurrer un plat) four et y déposer les endives bien serrées. Parsemer le dessus avec les 30 g de beurre restants et mettre à for préchauffé à 190° pendant 30 mn environ (à adapter en fonction du four). Servir bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>