

Endives bolognaise

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 endives

Pour la sauce bolognaise :

200 g de steak haché

1 oignon

1 gousse d'ail

1 pincée d'herbes de Provence

2 boules de mozzarella

30 g de beurre

20 cl de crème liquide

1 grosse boîte de coulis de tomate

1 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Cuire les endives à la vapeur puis bien les égoutter. Une fois égouttées les presser avec les mains pour retirer toute l'eau qu'elles contiennent. Les faire ensuite confire dans une poêle avec le beurre en remuant de temps en temps.

Préparer la sauce : peler ail et oignon et les hacher. Dans une grande casserole les faire revenir dans l'huile d'olive et ajouter progressivement la viande hachée et les herbes de Provence. Assaisonner puis ajouter le coulis de tomate et la crème fraîche. Bien mélanger et mettre les endives dans la sauce. Vérifier l'assaisonnement.

Dans un plat à gratin mettre une couche d'endives bolognaise et recouvrir de mozzarella coupée en tranches. Mettre un peu de coulis de tomate sur le dessus. Cuire 20 mn environ à four préchauffé à 180°.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>