

Rouleaux d'endives Perle du Nord au lard fumé, oignons et fromages

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

2 personnes

8 pousses d'endive Perles du Nord
8 tranches de poitrine fumée très fines
Corse
2 cuillères à soupe de parmesan
1 poignée de mélange fromage raclette
râpé, tome râpée et emmental râpé
1 gros oignon
Ciboulette
Huile d'olive
1 cuillère à soupe rase de chapelure



PRÉPARATION

1. Retirer le trognon des endives et les passer sous l'eau. Les essuyer
2. Commencer par faire cuire la veille ou le matin pour un repas du soir, les perles du Nord au cuiseur vapeur pendant **45 minutes**.
3. Les mettre dans une passoire pour évacuer éventuellement l'eau rendue.
4. Le moment venu, réaliser le plat.
5. Presser les endives dans un Sopalin, pour les débarrasser d'eau puis enrouler chacune d'elle dans une tranche de poitrine fumée.
6. Les placer dans un plat allant au four cote à cote
7. Eplucher l'oignon et le ciseler en lamelles très très fines.
8. Verser un léger filet d'huile dans une casserole et faire cuire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
9. Répartir ces oignons sur le dessus des endives
10. Mélanger les fromages, la chapelure et un petit bouquet de ciboulette lavée et ciselée finement.
11. Saupoudrer cette préparation sur tout le plat.
12. Préchauffer le four à **180 ° c**
13. Lorsque le four est chaud, enfourner pour **30 minutes**
14. Servir 4 endives Perles du Nord avec un peu de salade verte pour un plat unique.

CONSEILS ET ASTUCES

1- Ne pas saler, la poitrine fumée l'est déjà ! Surtout si elle est de qualité. Je vous conseille d'ailleurs de bien la choisir et d'utiliser des tranches très fines

2- J'ai proposé ces endives en plat unique mais ces rouleaux pourraient faire un excellent accompagnement avec par exemple un rôti de porc, mais aussi avec du poisson.

3- Le défaut des endives est qu'elles peuvent rendre de l'eau, c'est pourquoi je conseille de les faire cuire à l'avance et de les égoutter, ce ne serait que meilleur.