

Endives Farcies à l'italienne



Ingrédients :

- 2 oignons
- 15 cL de vin blanc persil
- 125 g de mozzarella
- 80 g de parmesan
- 100 g de comté
- 50 g de chapelure
- 4 endives
- 2 tranches de jambon de Parme
- Beurre

Instructions :

1. Porter une casserole d'eau à ébullition et faire précuire les endives 5 minutes à la vapeur.
2. Émincer les oignons et ciseler le persil. Râper le comté.
3. Faire revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive, sans coloration, puis verser le vin blanc et cuire jusqu'à évaporation.
4. Dans un saladier, mélanger les oignons avec le persil, la mozzarella émietlée, le parmesan et le comté, la chapelure ; saler et poivrer.

Couper les endives en 2 dans le sens de la longueur et déposer sur chaque moitié un dôme de farce ; les enrouler dans des tranches de jambon de Parme coupées en 2 dans le sens de la longueur. Les disposer sur un plat à gratin beurré.

5. Parsemer de noisettes de beurre et enfourner pour 30 min à 180°C.