

CHICOREE PAIN DE SUCRE farcie à l'orientale

Ingrédients pour 2 personnes

1 salade de chicorée pain de sucre
2 c. à s. d'huile d'olive
4 gousses d'ail
Le jus d'un citron

Pour la farce :
200g de viande hachée crue
1 verre de riz
1 oignon haché
1 c. à s. de mente séchée
½ c. à c. de paprika
½ c. à c. de poivre
½ c. à c. de sel



Préparation

Garder 2 feuilles extérieures de la chicorée pour garnir la marmite.

Laver et faire blanchir à l'eau bouillante (additionnée si possible d'1 c. à s. de bicarbonate de soude) 6 grandes feuilles (attention à ne pas trop les déchirer). Les faire égoutter et refroidir en les étalant. Préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients crus. Découper les feuilles en rectangle de 6cmx10cm environ. Façonner des petits boudins de farce et les déposer sur chaque morceau de feuille. Rouler comme un cigare en appuyant bien sur les extrémités. Placer les dans une cocotte, tapissée de feuilles de chicorée, en couches superposées, couvrir d'eau et porter à ébullition. Ajouter les 2 c-à-s d'huile et laisser cuire à feu très doux pendant 50min. 10 min avant la fin de la cuisson ajouter les gousses d'ail et le jus de citron. Laisser tièdir dans la cocotte. Servir tiède ou froid.