Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Boulets à la liégeoise, chicons braisés

Ingrédients

Préparation

Mélanger le hachis de viande avec la mie de pain. Ajouter les échalotes et le laurier hachés, le thym, la sarriette, sel et poivre.
Former les boulets en les roulant dans les mains. Les dorer dans une sauteuse huilée.

Faire chauffer de l'eau salée pour les pommes de terre.

Beurrer un plat allant au four ou une casserole avec couvercle qui puissent contenir les chicons disposés côte à côte sur une couche. Enlever les feuilles externes. Passer chaque chicon rapidement sous l'eau claire, les couper en 2 dans le sens de la longueur les disposer dans le plat, rajouter un peu d'eau, saler légèrement, poivrer, parsemer de petits morceaux de beurre. Couvrir et braiser au four préchauffé à 180°C pendant 45 à 50 minutes jusqu'à ce que les endives soient tendres, en les retournant à mi-cuisson.

Cuire 4 belles pommes de terre à l'eau.

Dans une casserole rissoler l'oignon émincé dans l'huile jusqu'à obtention d'une légère coloration. Ajouter 2 cuillères à soupe de sirop de liège.
Mettre les boulets dorés dans la sauce et cuire à feu doux et à couvert environ 15 minutes.

Servir bien chaud en parsemant le persil sur les chicons et les pommes de terre cuites.

Notes :