

Oeufs durs à l'écossaise sur lit d'endives

Pour 4 personnes :

4 œufs - 30 g de farine - 300g de veau haché - 1 échalote - 5 brins de persil ciselé - 2 tranches de pain de mie sans croûte - 5 cl de lait - sel et poivre - 1 œuf battu - 50g de chapelure - bain de friture

Endives braisées : 6 endives - 40g de beurre - 15 cl de bouillon de légumes - 1 citron - sel et poivre.

Dans un saladier mélangez le veau haché avec l'échalote, le persil haché et le pain de mie trempé dans le lait, salez et poivrez. Vous devez obtenir un mélange homogène.

Faire cuire les œufs 10 min dans de l'eau salée et les plonger dans l'eau froide avant de les écaler.

Roulez les œufs dans la farine. Divisez la chair en 4 et enrobez chaque œuf avec le quart de cette chair. Les rouler dans un œuf battu puis dans la chapelure. Faites chauffer le bain de friture, plongez les œufs et les faire cuire 10 min environ, le croûte qui les entoure doit être croustillante. Égouttez-les et servez-les coupés en 2 dans le sens de la largeur.

Pour la sauce tomate :Ébouillantez 1kg de tomates. Détaillez les tomates pelées et épépinées en dés. Pelez et hachez finement 2 gousses d'ail et 1 oignon. Faites chauffer 2 c à s d'huile d'olive, y faire revenir l'ail et l'oignon, ajoutez les dés de tomate, salez et poivrez. Laissez mijoter à feu doux et à découvert pour que la sauce réduise pendant 1h, 1h30. Plus elle est cuite, plus elle est goûteuse. Ajoutez le basilic finement ciselé.

Pour les endives :Coupez la base des endives et retirez les feuilles fanées. Les coupez en 2 dans le sens de la longueur. Faire fondre le beurre dans une sauteuse à feu moyen, déposez les endives côté arrondi vers le haut. Laissez dorer 3 min puis retournez-les et cuire 3 min. Baissez le feu, ajoutez le jus de citron, le bouillon et laissez cuire 30 à 40 min à couvert.

On peut parfumer les endives en ajoutant du jus d'orange ou 1c de miel ou de sirop d'érable.

