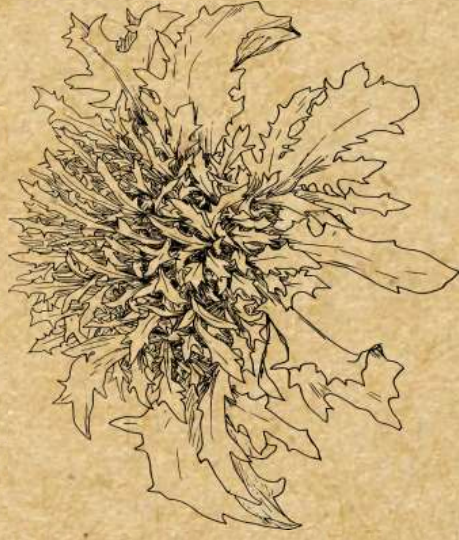


*Ballotine de chicorée frisée d'Olivet
farcié au chèvre, anchois et pignons de pin*



Ballotine de chicorée frisée d'Olivet farci au chèvre, anchois et pignons de pin



pour 6 ballotines :

- 1 chicorée frisée d'Olivet
- 45 g de crottin de Chavignol
- 60 g d'un bon pain au levain
- 20 g de raisins secs
- 90 ml de lait
- 10 brins de persil
- 1 œuf
- 7 filets d'anchois à l'huile
- 25 g de pignons de pin

Préparez la farce des ballotines : faites tremper le pain découpé en dés quelques minutes dans le lait. Si vous utilisez du pain rassis, allongez un peu ce temps de trempage. Ecrasez ensuite le pain pour faire une pâte, enlevez l'excédent de liquide. Ajoutez un œuf battu au mélange.

Faites griller les pignons de pin à la poêle, à sec, en surveillant bien ; arrêtez dès qu'ils sont brunis. Attention, ça brûle très vite !

Ajoutez les pignons, le chèvre en petit dés, les raisins secs, le persil haché et les anchois en petits morceaux à la farce. Mélangez bien.

Choisissez les plus grandes feuilles de la chicorée, sur l'extérieur, et lavez-les soigneusement. Préparez un lit de feuilles en quadrillage sur votre plan de travail, en croisant des feuilles horizontales et verticales. Disposez une belle cuillère à soupe de farce au milieu des feuilles, puis roulez la ballotine. Fermez-la aux deux bouts avec de la ficelle de cuisine, en serrant bien. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la farce.

Faites cuire la ballotine dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, et laissez griller légèrement environ 2 mn. Ajoutez ensuite ½ verre d'eau, et couvrez pour environ 5 mn de cuisson. Enlevez le couvercle, et terminez la cuisson jusqu'à évaporation complète du liquide.



urgc

UNION POUR LES RESSOURCES
GÉNÉTIQUES DU CENTRE



Centre-Val de Loire

Cette opération est cofinancée par
l'Union européenne.
L'Europe investit dans les zones rurales.

