

SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE FRIT

Légumes et accompagnements

Posté par: essaya

Publiée le : 13/12/2004 10:34:23

SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE FRIT



Ingrédients pour 6 personnes :

4 grosses endives
12 tranches de bacon fumé
12 petits chèvres frais (type chèvres)
2 oeufs
500 gr. de pommes de terre à chair ferme type BF 15
6 cuil. à soupe d'huile d'olive
4 cuil. à soupe de vinaigre de vin
5 cuil. à soupe de chapelure
sel, poivre

Préparation :

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs (avec la peau) Battez les oeufs dans un bol. Versez la chapelure dans une assiette. Coupez les petits fromages en deux. Roulez les petits fromages dans l'oeuf battu, puis dans la chapelure, ensuite dans l'oeuf battu, et enfin dans la chapelure. réservez-les en attente sur une assiette.

Préchauffez la friteuse à 170 °C.

Emincez les endives dans un saladier, coupez les feuilles en biseau vers la pointe en tournant chaque fois d'un bon quart de tour. Egouttez les pommes de terre, pelez-les encore chaudes, coupez-les en morceaux sur l'endive. Déchirez le bacon en gros morceaux et faites-les cuire dans une poêle anti-adhésive juste le temps de les raidir. Plongez les petits fromages dans l'huile en évitant qu'ils se touchent, lorsqu'ils remontent à la surface attendez à peine 1 mn. et retirez-les.

Versez le bacon sur les endives. Mélangez l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre hors du feu dans la poêle chaude. Répartissez sur la salade endives-pommes de terre et déposez sur le dessus les petits fromages chauds. Servez aussitôt.