

Ch'Ti Cocottes

● Difficulté : Facile

● Préparation : 20 min / Cuisson : 40 à 45 min

Ingédients pour 2 personnes :

● Fin de cuisson au four

- 4 pommes de terre
- 400 g de sauté de porc
- 4 chicons (endives)
- 25 cl de bière brune
- 40 g de beurre
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil à soupe d'oignon
- 2 cuil à soupe de sauce soja
- 2 cuil à soupe de cassonade
- 1 c à soupe de crème fraîche épaisse
 - Laurier
 - Sel / Poivre

Préparation :

Faire cuire dans une casserole d'eau froide salée les pommes de terre épluchées et coupées en gros dés pendant 25 min à partir de l'ébullition. Les égoutter.

Dans un saladier (ou casserole), les écraser à la fourchette. Ajouter la crème, du sel, et du poivre. Mélanger et réserver.

Couper le porc en dés, les fariner et les faire revenir dans une sauteuse avec 20 g de beurre quelques min. Saler et poivré. Réserver.

Dans la même sauteuse, mettre 1 cuil à soupe d'huile d'olive et y faire revenir les chicons émincés finement sans les coeurs et l'oignon, la cassonade, le soja, le laurier, du poivre et du sel. Réduire. Ajouter la bière et réduire à nouveau, remettre les endives, bien mélanger. Réserver.

Préchauffer le four th 6 (180°C).

Dans des cocottes ou ramequins, remplir de préparation chicons/viande et mettre de la purée par dessus, ajouter un peu de gruyère râpé (la 1ere photo est la cocotte de mon homme).

Enfourner 15 min.

Servir immédiatement.

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Celine

ATTENTION, ne salé pas trop tout de même car la sauce soja sale déjà assez