



Les plats principaux

Purée crémeuse d'endive avec boulettes de légumes et sauce liégeoise

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de pomme de terre (de purée)
400 grammes d'endive (coupée fin)
2 cuillères à soupe de moutarde
600 grammes de boulettes de légumes
1 jeune oignon (coupé fin)
125 millilitres de crème
1 cerfeuil (bouquet)
huile d'olive
poivre
sel

Pour la sauce

30 millilitres de vinaigre de vin, rouge
3 cuillères à soupe de sirop de Liège
4 cuillères à soupe de sucre brun
4 décilitres de bouillon de légumes
1 feuille de laurier
amidon de maïs
1 clou de girofle
1 oignon (ciselé)
beurre

Méthode de préparation

Pour la sauce liégeoise faites revenir l'oignon dans du beurre chaud. Ajoutez le sucre brun et faites fondre calmement. Déglacez avec le vinaigre puis recouvrez avec le bouillon. Ajoutez le sirop de Liège, le clou de girofle et le laurier. Portez à ébullition et faites mijoter 20 minutes sans couvercle.

Épluchez les pommes de terre et cuisez-les dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et conservez une tasse de l'eau de cuisson. Écrasez les pommes de terre en purée avec un peu de l'eau de cuisson. Incorporez-y la crème et la moutarde. Ajoutez l'endive par portions en la laissant toujours réduire un peu. Ajoutez le jeune oignon puis salez et poivrez.

Entretemps rôtissez les boulettes bien dorées dans de l'huile d'olive. Dissolvez un peu de fécule de maïs dans quelques cuillères d'eau et mélangez-la à la sauce liégeoise pour la lier. Laissez la sauce encore cuire 1 minute. Salez et poivrez.

Répartissez la purée à l'endive sur les assiettes. Ajoutez les boulettes et nappez avec la sauce liégeoise. Parachevez avec un bouquet de cerfeuil.

