

Pain d'endives

Pour 4 personnes.

1 kg d'endives, 350 g de viande hachée (moitié porc, moitié veau), 2 œufs, 1 oignon, beurre, sel, poivre, sauce blanche, extrait de viande, jus de citron.

Nettoyer les endives et les faire cuire pendant 20 minutes dans un peu d'eau bouillante salée. Les égoutter à fond et les hacher grossièrement.

D'autre part, faire sauter à la poêle, dans un peu de beurre, l'oignon haché et la viande hachée. Y mélanger les légumes hachés, les œufs entiers, sel, poivre et verser dans un moule beurré. Faire cuire au bain-marie et au four pendant 1 h.

Démouler et napper de sauce blanche additionnée d'extrait de viande et de jus de citron.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.