



Recette

Rouleaux de chicorée pain de sucre

Bien emmitouflé: un plat qui réchauffe le coeur à base de chicorée pain de sucre

20 Min.

Temps de préparation



50 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

CHICORÉE PAIN DE SUCRE

1 chicorée pain de sucre d'env. 500 g, 6 à 8 feuille détachées, le reste en fines lamelles **De saison**
eau salée. bouillante

FARCE

1 oignon, finement haché **De saison**
1 gousse d'ail, finement hachée **De saison**
4 cm de gingembre, finement râpé
100 g de bacon, grossièrement haché
200 g de tofu fumé, râpé avec la râpe à rösti
1 à 2 cs de sauce soja
2 cc de sambal oelek, à volonté
2 dl de bouillon de légumes
50 g de gruyère, râpé
sel, poivre

CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE

Moule à gratin d'env. 1 litre

Voici comment faire

1 de 3

CHICORÉE PAIN DE SUCRE

Faire blanchir les feuilles pendant env. 30 secondes dans l'eau salée bouillante. Les sortir et les poser sur un linge de cuisine propre.

2 de 3

FARCE

Faire griller le bacon dans une poêle. Ajouter le gingembre, l'ail et l'oignon et faire griller brièvement. Ajouter la chicorée pain de sucre et le tofu et bien faire griller pendant env. 10 minutes en remuant. Verser la sauce soja, recouvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que la chicorée pain de sucre soit tendre. Faire réduire sans couvrir le liquide produit. Assaisonner avec le sambal oelek, le sel et le poivre. Laisser un peu refroidir la farce et répartir env. 2 cs sur les feuilles préparées. Poser 2 feuilles les unes sur les autres, rabattre les bords et faire les rouleaux à partir de l'autre côté. Poser dans le moule à gratin, verser le bouillon et saupoudrer de fromage.

3 de 3

GRATINER

Faire gratiner pendant env. 30 minutes au milieu du four préchauffé à 200° C. Sortir du four et servir.

CONSEIL

Pour préparer un plat végétarien ou végane, on peut remplacer le bacon par plus de tofu et renoncer au fromage.