 **Endives farcies à la viande**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin  
La sauce :  
- 1 boîte de** [**pulpe de tomates**](http://recettes.de/pulpe-de-tomate)**-250 ml de bouillon de volaille  
- 2 oignons****- 1 gousse d'ail  
- 2 feuilles de laurier  
- quelques brindilles de thym  
- ½ càc de sucre  
Les endives :   
- 5 endives  
- 30 g de parmesan râpé  
- 2 càs de persil ciselé  
La farce :**  
**- 400 g de steak haché  
- 2 œufs  
- 50 g de mie de pain dur  
- 100 ml de bouillon de volaille  
- 5 càs de lait  
- 25 g de parmesan râpé  
- 2 càs de persil ciselé  
- noix de muscade**

**1 plat à gratin  
Préchauffage du four à 160°C (chaleur tournante)**

**La sauce :**Peler l'ail et les oignons et les hacher finement.  
Les faire blondir dans un filet d'huile.  
Ajouter les tomates, le bouillon, le sucre, le thym et le laurier.  
Laisser cuire à chaleur moyenne pendant un quart d'heure jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse.  
Rectifier l'assaisonnement, verser la sauce dans un plat à gratin et réserver.  
**Les endives et la farce :**Parer les endives.  
Les couper en deux dans le sens de la longueur et creuser le centre pour obtenir une barquette.Hacher finement au couteau les feuilles retirées et les laisser s'attendrir dans 1 petit filet d'huile d'olive en remuant souvent.  
Faire une chapelure avec la mie de pain dure et la mouiller avec le lait.Ajouter la viande hachée, les œufs, le persil, le parmesan, quelques pincées de muscade et du sel et du poivre.  
Mélanger intimement le tout puis ajouter le hachis d'endive, mélanger encore.  
Remplir une coque d'endive et couvrir avec la seconde moitié. Répéter l'opération pour toutes les endives.  
Déposer la farce restante dans la sauce tomate.  
Poser les endives farcies côte à côte dans le plat.  
Arroser les endives d'un filet d'huile d'olive.  
Enfourner pour 1 heure 15.Parsemer de parmesan râpé et repasser au four une dizaine de minutes pour que le fromage gratine.Saupoudrer de persil ciselé avant de servir chaud.