

Endives farcies aux cuisses de canard confites



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

C'est Marie-Victorine avec sa recette d'endives farcies à la viande qui m'a donné cette idée ! J'ai farci les miennes avec la viande obtenue après avoir désossé des cuisses de canard confites.

Ingrédients

- 6 endives
- 2 cuisses de canard confites
- huile d'olive
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Couper les endives en deux et retirer une partie du coeur. Le réserver.
- 2 Dans une sauteuse, faire revenir les endives dans un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer. Laisser cuire 15 minutes.
- 3 Dans une autre poêle, faire revenir dans leur graisse, les cuisses de canard confites.
- 4 Les égoutter sur du papier essuie-tout et les désosser.
- 5 Dans un plat, déposer les demi-endives que vous farcirez avec la viande de canard.
- 6 J'ai accompagné ces endives farcies de quelques dés de pommes de terre que j'ai fait cuire dans ma friteuse Actifry. Avec les coeurs des endives, j'ai préparé une bonne petite salade. On ne perd rien....
- 7 Servir et régalez-vous !

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

