

## Escalope à la chicorée et ses légumes

Pour 6 personnes

Préparation : 1 heure

Cuisson : 45 minutes

### Ingrédients :

- 6 escalopes de veau ou de poulet
- 6 tranches de maroilles
- 6 endives
- 150g de champignons de Paris
- 4 grosses pommes de terre
- 2 œufs
- 80g de chapelure
- 25cl de crème fraîche
- 3 échalotes
- 30cl de bière
- 25 cl de lait
- 50g de beurre
- 4 cuillères à soupe de chicorée Leroux liquide

### Etapes :

- ❖ Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux
- ❖ Les cuire dans de l'eau salée et les passer au presse-purée
- ❖ Ajouter le lait chaud, une noisette de beurre et une cuillère à soupe de chicorée liquide
- ❖ Saler, poivrer et tenir au chaud
- ❖ Faire sauter les endives dans du beurre avec une cuillère à soupe de chicorée
- ❖ Laisser cuire doucement pendant 10 minutes
- ❖ Préparer la sauce : émincer les champignons, les faire revenir dans du beurre
- ❖ Ajouter les échalotes et mouiller avec la bière
- ❖ Faire réduire de moitié, ajouter la crème fraîche et une cuillère à soupe de chicorée
- ❖ Saler et poivrer
- ❖ Mettre une tranche de maroilles sans la croûte au milieu de chaque escalope et les replier
- ❖ Battre les œufs en omelette dans une assiette creuse
- ❖ Passer les escalopes de chaque côté dans les œufs, puis dans la chapelure
- ❖ Faire cuire à couvert, à feux doux dans une poêle beurrée pendant 15 minutes
- ❖ Saler et poivrer
- ❖ Servir l'escalope nappée de sauce avec la purée et les endives

