Parmentier aux épinards et aux endives



Ingrédients

- 2.5 kg d'épinards 'Foglia' Ardo
- 250 g d'échalotes Ardo
- 2 kg d'endives Ardo
- 2,5 kg Greenway boulettes végétariennes
- Verstegen mélange de 5-herbs chinois
- Verstegen poivre citron
- Huile d'olive
- 100 g de margarine
- Herbes de Verstegen: poivre blanc muntok, sel de mer del'Atlantique, sel, noix de muscade.
- 4 kg purée de pommes de terre
- Chapelure

Méthode

1. Broyez les boulettes végétariennes avec une fourchette.
2. Faire cuire la moitié des échalotes à l'huile d'olive, ajoutez le hâché et assaisonnez à votre goût. (Verstegen mélange de 5-herbes chinois et sel de mer)

3. Faire cuire l’autre moitié avec de la margarine et ajoutez les épinards ‘Foglia’. Assaisonnez avec le poivre citron.
4. Faites cuire les endives au steamer brièvement, assaisonner avec les sel, poivre et noix de muscade et mélangez avec la purée de pommes de terre.
5. Assemblez les différentes couches dans un plat à four: hâché, épinards en purée et endives.
6. Saupoudrez de chapelure et de quelques morceaux de beurre. Enfournez 30-35 minutes à 180 C.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be