



Boulettes de bœuf au Maroilles, panées aux spéculoos Compotée d'endives à la bière et au sirop de Liège



Boulettes de bœuf :
Pour une douzaine de boulettes
(en compter 4 par personne environ)

- 400g de bœuf haché
- 50g de chapelure
- 1 œuf
- 1 gousse d'ail
- 45g de Maroilles
- 12 spéculoos
- sel, poivre

Préchauffer le four, thermostat 180°C.

Séparer le jaune du blanc d'œuf. Réserver le blanc.

Mélanger la viande, le jaune d'œuf et la chapelure. Peler la gousse d'ail, la dégermer et la presser. L'ajouter à la préparation. Saler et poivrer. Bien pétrir l'ensemble afin de rendre la préparation homogène et d'en assurer une bonne tenue.

Réduire les spéculoos en une fine panure. La placer dans une assiette creuse. Mettre le blanc d'œuf dans un bol.

Former dans le creux de votre main 12 boulettes puis glisser à l'intérieur de chacune un petit morceau de Maroilles. Bien rouler ensuite les boulettes pour les refermer. Les passer une à une dans le blanc d'œuf, puis les enrober de panure de spéculoos.

Les disposer dans un plat huilé et les enfourner pour une vingtaine de minutes.

Compotée d'endives :
Pour 2 à 3 personnes

- 6 endives
- 1 gros oignon
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe de sirop de liège
- 1 verre de bière
- sel, poivre

Nettoyer les endives, ôter leur centre et les couper en rondelles. Les faire blondir dans le beurre. Saler, poivrer et mouiller de bière. Laisser compoter quelques minutes. Ajouter le sirop de liège et laisser cuire une quinzaine de minutes à feu doux.