

CHICORÉE

Il y a trois variétés de chicorée à cuire, qui sont :

1° La chicorée frisée, appelée improprement « Endive »;

2° La chicorée Flamande qui est la véritable endive dans son premier état, c'est-à-dire quand elle pousse à l'air libre. — Elle ressemble beaucoup à l'Escarole;

3° La chicorée de Bruxelles, ou de Belgique, que l'on obtient en cultivant la racine de la chicorée Flamande dans un lieu obscur.

Cette dernière variété est tout à fait différente des deux autres, quant à ses qualités et à ses apprêts culinaires, et elle sera traitée plus loin sous le nom « d'Endive ».

Chicorée à la Crème. — Blanchir la chicorée pendant 10 minutes à grande eau bouillante. La rafraîchir; la presser pour en exprimer l'eau et la hacher.

Faire la liaison avec 150 grammes de roux brun au beurre, par kilo de chicorée; mouiller d'un litre de Consommé, assaisonner de sel et d'une pincée de sucre en poudre; braiser au four, à couvert, pendant une heure et demie. En sortant la chicorée du four, la changer de casserole; la compléter avec 3 décilitres de crème et 150 grammes de beurre.

Dresser en timbale.

Chicorée à la flamande. — Couper la chicorée de 4 à 5 centimètres de longueur; la blanchir; la rafraîchir et la traiter ensuite tout comme il est expliqué à la « Chicorée à la crème ».

La seule différence est qu'on ne la hache pas.

Pain de Chicorée. — Braiser la chicorée comme il est indiqué ci-dessus. — En la sortant du four, lui mélanger, par kilo de chicorée, 3 œufs battus en omelette; la mettre dans un moule uni beurré et pocher au bain-marie.

Avant de démouler le Pain, le laisser reposer pendant quelques minutes pour qu'il se fasse un petit tassement dans l'intérieur. — Démouler au moment de servir et couvrir le Pain d'une sauce Crème.

Purée de chicorée. — Braiser la chicorée; la passer au tamis et lui mélanger le tiers de son volume de fine purée de pommes de terre à la crème. Chauffer; beurrer hors du feu et dresser en timbale.

Soufflé de chicorée. — Prendre environ 250 grammes de chicorée braisée un peu serrée; la passer au tamis. — La lier ensuite avec 3 jaunes d'œufs et lui ajouter 60 grammes de Parmesan râpé et 3 blancs fouettés en neige bien ferme.

Dresser en timbale beurrée; saupoudrer la surface de Parmesan râpé et cuire comme un autre soufflé.

NOTA. — Ce Soufflé de chicorée peut également se cuire dans de petites caisses, il constitue une excellente garniture pour les grosses pièces de Veau et de Jambon.

ENDIVE OU CHICORÉE DE BRUXELLES

Quel que soit l'apprêt auquel on les destine, les Endives doivent toujours être cuites préalablement de la manière suivante :