

# Paupiettes de boeufs aux cardons et au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

75 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

150 g Parmigiano Reggiano râpé  
100 g [Pecorino](#) râpé  
3 l blanc de cuisson  
200 g viande de boeuf (tranche ou macreuse)  
100 g foies de volaille  
5 oeufs  
1 kg cardons  
sel, poivre

## Préparation

Hachez la viande de boeuf. Cassez 3 oeufs. Epluchez et effilez les cardons, lavez-les à l'eau citronnée. Détaillez-les en dés. Remettez-les 3 heures dans cette eau. Composez 3 litres de blanc de cuisson en y incorporant un demi-citron, 8 g de sel, 25 g de farine et 25 g de graisse alimentaire fondue, battez le tout vigoureusement. Portez à ébullition. Jetez les cardons et laissez cuire 1 heure. Rafraîchissez et égouttez-les, placez-les dans une terrine. Dans un autre récipient, mélangez 2 oeufs entiers et le Pecorino râpé. Triturez bien le tout. Façonnez avec cette farce de polpettines de la grosseur d'une cerise. Battez encore les 3 derniers oeufs. Mélangez-les avec le Parmesan râpé et un peu de sel, et versez cette pâte sur les cardons. Malaxez le tout avec une spatule de bois et versez dans un plat. Posez le bouillon sur le feu, versez les cardons au fromage, les polpettines et les foies de volailles émincés. Lorsque l'ébullition commence, ôtez du feu. Servez.