Endives farcies au colombier frais et au haddock

Ingrédients :

-4 endives
-600 g de haddock
-1/4 de lait
-300 g de Colombier
-4 c. à soupe d’huile d’olive
-2 branches de thym
-8 tiges de ciboulette
-4 c. à soupe de vinaigre
-1/2 c. à café de poivre concassés
-sel Nettoyez les endives et plongez-les 20 mn dans une casserole d’eau bouillante salée additionnée du vinaigre, pour qu’elles restent bien blanches. Pendant ce temps, coupez le haddock en morceaux et faites-les pocher pendant 5 mn dans le lait bouillant. Egouttez-les, épongez-les et effeuillez la chair, en éliminant la peau et les arêtes.
Dans une jatte, mélangez le fromage émietté, l’huile d’olive, le poivre, le thym et la ciboulette ciselée. Ajoutez la chair de haddock et rectifiez l’assaisonnement en sel.
Egouttez les endives, coupez-les en deux et retirez délicatement la partie centrale pour former des cavités.
Garnissez copieusement chaque endive de préparation au fromage. Servez-les encore tièdes, arrosées d’un filet d’huile d’olive à la dernière minute.