

Tartiflette aux endives



Pour 6 personnes :

- 200 g de lardons fumés
- 1 kg d'endives (si servi en plat principal ou 3 grosses endives pour une entrée)
- 2 oignons
- 1/2 reblochon
- 2 c. à soupe d'huile de noix
- Sel et poivre

Peler et émincer les oignons.

Laver les endives, couper et jeter les extrémités pour qu'elles soient moins amères, les émincer grossièrement.

Dans une grande poêle, faire suer les oignons 2 min.

Continuez avec les lardons 5 min.

Ajouter les endives et faire cuire le tout à feu vif 5 à 7 min.

Saler et poivrer.

Les endives doit fondre légèrement.

Préchauffer le grill du four. Répartir la préparation dans 6 cassolettes en entrée ou un plat à four beurré en plat principal.

Couper le 1/2 reblochon en lamelles. Les poser sur les endives.

Mettre au four à 10 cm du grill pendant 10 min, le temps que le fromage fonde et gratine.

A la sortie du four, verser un filet d'huile de noix sur chaque cassolette ou le plat et servir.