



## Endives en gratin façon tartiflette

### LA CUISINE DE BOOMY

*Pour 4 personnes / 13 spl par pers*

- 14 endives jeunes pousses (ou 7 endives)
- 150 gr de lardons de bacon
- 6 tranches de fromage à raclette soit 120 gr
- 1/2 oignon
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 1 cc d'huile d'olive
- sel, poivre
- 

Laver et couper les endives en tronçons. Émincer l'oignon.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faire revenir l'oignon, ajouter ensuite les endives et faire cuire environ 10 minutes (les endives doivent être fondantes). Rajouter le bacon, saler légèrement, poivrer, mélanger le tout.

Préchauffer votre four à 180°.

Verser le tout dans un plat allant au four. Verser la crème sur les endives.

Retirer la croûte du fromage à raclette, couper les tranches en deux et disposer les sur votre plat.

Enfourner pour 15 minutes.

Servir aussitôt.