

[Imprimer](#)

Tartiflette aux endives



| | |
|----------------------|----------------------|
| Quantité | 6 Personne(s) |
| Préparation | 15 min |
| Cuisson | 20 min |
| Coût de la recette | Pas cher |
| Niveau de difficulté | Facile |

Ingédients

pour Tartiflette aux endives

- 6 endives
- 1 reblochon
- 250 g de lardons fumés
- 2 c. à soupe d'huile
- 10 cl de crème fraîche
- 1 oignon
- 12 tranches de jambon cru
- Bouquet de mâche

Préparation

pour Tartiflette aux endives

- 1** Préchauffez le four en position gril.
- 2** Coupez les endives en 2, dans le sens de la longueur, puis taillez-les en grosses lamelles. Pelez et émincez l'oignon.
- 3** Faites chauffer l'huile dans une poêle, ajoutez-y l'oignon et les lardons, ajoutez les endives et laissez cuire 15 min en remuant régulièrement.
- 4** Retirez la croûte du reblochon et taillez-le en lamelles.
- 5** Mettez le mélange d'endives dans un plat beurré allant au four, recouvrez de reblochon et ajoutez la crème fraîche.
- 6** Faites cuire jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné (15-20 minutes environ)
- 7** A déguster avec le jambon et un bouquet de mâche.