

# Tartiflette aux endives

## Ingredients

- 5 endives
- 200g de lardons
- 3 oignons rouges
- 1 reblochon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel poivre du moulin
- vin blanc sec
- crème fraîche



## Préparation:

- Couper les endives en lanières, Peler et émincer les oignons.
- Faire chauffer une poêle avec 1 cuillère d'huile d'olive
- Faire suer les oignons
- Quand ils commencent à dorer ajouter les lanières d'endives et faire sauter l'ensemble 3 minutes à feu vif.
- Saler et poivrer. Ajouter un peu de vin blanc pour donner du goût.
- Verser dans un plat à gratin (terre ou verre)
- Mettre les lardons à dorer dans une poêle sans matière grasse et verser sur les endives
- Recouvrir le plat de lamelle de reblochon
- Ajouter quelques cuillères à café de crème fraîche et placer sous le gril du four pendant 10 mn
- Manger ce plat au sortir du four
- On peut ajouter quelques rondelles de pommes de terre cuites à la vapeur dans le fond du plat pour absorber le jus des endives.