




# L'endiveflette ou tartiflette aux endives par Lieméa Cooking



## INGRÉDIENTS

- 650g d'endives
- 1 gros oignon
- 300g de lardons fumés Madrange
- 1 Reblochon
- 10 cl de vin blanc
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 30 min	 35 min	 X 4

**Étape 1** Préchauffez le four à 200°C. Lavez les endives et ôtez une partie du cœur, au niveau de la base (qui renferme l'amertume). Coupez les endives en fines lanières. Réservez.

**Étape 2** Pelez et émincez l'oignon. Chauffez un peu d'huile dans une poêle et y faire suer l'oignon. Ajoutez les endives et le vin blanc. Mélangez. Laissez mijoter 15 min en remuant régulièrement, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Si les endives ont rendu de l'eau, ôtez-la. Ajoutez les lardons Madrange. Cuire encore 5 min. Ôtez à nouveau le jus de cuisson.

**Étape 3** Versez les endives aux lardons dans un plat à gratin. Coupez le reblochon en tranches. Répartir sur le dessus des endives. Mettre au four 20 min au four. Dégustez chaud !

Bon appétit !

