Tartiflette d'Endives

4 pers, 20 mn de préparation, 45 mn de cuisson

Ingrédients :
1 kg d'endives
200 gr de lardons fumés
2 oignons
10 cl de crème semi-épaisse légère
½ reblochon ,
1 c à c de sucre, 2 c à s de vinaigre de cidre
30 gr de beurre, sel, poivre

Préparation :

Egouttez et rincez 1kg d'endives. Coupez-en 6 en 2 longueurs, émincez les autres. Épluchez et émincez 2 oignons.
Faites chauffez 15g de beurre dans une poêle.
Déposez-y les moitiés d'endives, coté bombé vers le haut.
Faites-les colorer 5 mn sur feu moyen.
Ajoutez 1 c à soupe de sucre, 1 c à soupe de vinaigre de cidre, salez, poivrez et retournez-les.
Laissez-les cuire encore 20 mn. Puis réservez sur une assiette.
Placez dans la même poêle 15g de beurre, ajoutez les oignons et les endives émincés, ainsi que 200g de lardons et 1 c à soupe de vinaigre de cidre.
Laissez cuire environ 10 mn, jusqu'a ce que le liquide rendu par les légumes soit évaporé.
Ajoutez 10cl de crème semi épaisse, mélangez et réservez.
Préchauffez le four à 180°c
Coupez 1/2 reblochon en lamelles
Versez le précédent mélange dans un plat à four.
et alternez dans le plat les ½ endives, lamelles de reblochon
en couches successives environ 2 couches.
Enfournez pour 20mn

Astuce : le vinaigre permet de garder les endives bien blanches, vous pouvez le remplacer par du citron ou même le supprimer.