

Endiflette

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- CHICON(S)	1kg
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- LARDONS	200g fumés
- POMME(S) DE TERRE	6 moyennes
- AIL EN POWDRE	
- VIN BLANC SEC	10 cl
- CRÈME FRAICHE	20 cl
- REBLOCHON	200g
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Faites cuire les pommes de terre en chemise dans de l'eau salée le temps nécessaire. Egouttez, laissez un peu refroidir puis pelez-les. Coupez-les en dés. Réservez.
- Nettoyez et coupez les chicons en 2. Otez le cœur amer puis faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez cuire doucement jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Salez et poivrez. Terminez la cuisson avec le sucre afin de les caraméliser.
- Rissolez les lardons à sec dans une poêle chaude.
- Intégrez-les aux chicons ainsi que les pommes de terre en dés.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Versez ensuite le mélange chicons-lardons-pommes de terre dans un plat à gratin.
- Déposez le reblochon coupé en lanières sur le sommet.
- Mélangez le vin blanc et la crème. Versez ce mélange sur le tout. Poivrez généreusement.
- Enfournez pour 15-20 minutes.
- Servez sans attendre.

