

Flan aux Endives, Gorgonzola et Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Chicons	1 kg
- Sucre Semoule	
- Lardons	150g
- Oeufs	4
- Farine	80g
- Lait	500 ml
- Gorgonzola	150g
- Gruyère Râpé	30g
- Cerneaux de Noix	qq.
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer. Taillez-les en tronçons de 2 à 3 cm. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez et laissez étuver à couvert. Terminez la cuisson avec le sucre semoule afin de les caraméliser. Réservez.
- Grillez les lardons dans une poêle chaude. Mélangez-les avec les chicons cuits.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs puis intégrez la farine et ajoutez le lait petit à petit en fouettant continuellement. Salez et poivrez.
- Incorporez alors à la cuillère les chicons et les lardons au mélange œufs – lait.
- Coupez le gorgonzola en dés. Ajoutez la moitié du fromage dans le plat creux ainsi que le gruyère râpé.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurrez et farinez un plat allant au four.
- Versez le mélange dans le plat à gratin puis déposez le reste de gorgonzola sur le sommet ainsi que quelques cerneaux de noix concassés.
- Enfournez pour 30 à 35 minutes.
- Sortez du four et laissez reposer quelques minutes puis découpez en portions et servez.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte et de pain ou pommes de terre rissolées