

## *Tartiflette aux Chicons, Poireaux et Chorizo*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

### Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	8 grosses (pour purée)
- POIREAUX ENTIERS	2
- OIGNON(S)	1
- CHICON(S)	6-8
- CHORIZO	200g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- AIL EN POUDRE	
- VIN BLANC SEC	20 cl
- CRÈME FRAICHE	30 cl
- REBLOCHON	500g
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés. Faites-les cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir le mélange des 2 légumes dans un peu de beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Coupez le chorizo en demi-rondelles et faites-les revenir dans une poêle chaude. Réservez.
- Nettoyez et coupez les chicons en 2. Otez le cœur amer. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un fond d'eau et laissez s'attendrir les endives. Terminez la cuisson à découvert avec le sucre semoule afin de les caraméliser. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez un plat à gratin. Déposez le mélange poireaux-oignons dans le fond du plat. Répartissez la moitié des pommes de terre ainsi que celle du chorizo. Ajoutez un peu d'ail.
- Recouvrez alors des chicons caramélisés et ensuite des restes de pommes de terre et de chorizo. Ajoutez d nouveau un peu d'ail.
- Découpez le reblochon en tranches et répartissez sur le sommet.
- Mélangez le vin avec la crème et versez sur le tout.
- Poivrez généreusement.
- Enfournez pendant 30 minutes.