

## Morbi-Endiflette

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 h 20 min

### Ingrédients :

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| - CHICON(S)         | 5             |
| - SUCRE SEMOULE     | 2 c à soupe   |
| - LARDONS           | 200g fumés    |
| - POMME(S) DE TERRE | 8-10 moyennes |
| - GOUSSE(S) D'AIL   | 2             |
| - OIGNON(S)         | 1             |
| - AIL EN POWDRE     |               |
| - VIN BLANC SEC     | 10 cl         |
| - CRÈME FRAICHE     | 20 cl         |
| - MORBIER           | 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 l'oignon émincé ainsi que les gousses d'ail pressées.
- Ajoutez ce mélange aux chicons.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un plat à gratin puis déposez une première couche de pommes de terre. Versez ensuite du mélange chicons-lardons et saupoudrez d'ail en poudre. Répétez l'opération une seconde fois et terminez par le reste de pommes de terre.
- Déposez le morbier coupé en lanières sur le sommet.
- Mélangez le vin blanc et la crème. Versez ce mélange sur le tout. Poivrez généreusement.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Servez sans attendre dès la sortie du four.

### Remarque :

Accompagnez d'une salade verte.

