

# Endiflette

Ingédients (pour 4 personnes) :



1 kg d'endives  
200 g de lardons fumés  
(ou équivalent)  
10 cl de crème 15%  
(semi épaisse)

1 demi reblochon  
1 cuillère à soupe de sucre  
4 cuillères à soupe d'eau  
2 oignons  
Sel, poivre

1



Laver les endives  
et les couper en  
morceaux.



Eplucher les  
oignons et hacher  
finement.

2



Dans une poêle,  
faire cuire les  
lardons quelques  
minutes.

3



Ajouter les oignons,  
les endives, l'eau, le  
sucre et laisser  
cuire environ 10  
minutes (jusqu'à ce  
que l'eau soit  
éaporée).

4



Ajouter une cuillère  
à soupe de crème  
fraîche.

5



Couper le  
reblochon en  
lamelles.

6



Dans un plat allant  
au four, mettre la  
préparation  
d'endives, oignons et  
lardons.  
Verser le reste de la  
crème fraîche et  
déposer le reblochon  
par-dessus.

7



Enfourner pendant  
20 minutes  
à 180°C.  
Déguster bien  
chaud !  
Bon appétit !

Il est possible d'ajouter des  
pommes de terre à la recette  
afin d'avoir un féculent !