

# TARTIFLETTE AUX ENDIVES

Pour 6 personnes

Préparation 15 mn.

Cuisson 20 mn.

250 g de lardons fumés  
coupée en cubes

6 endives

1 reblochon

1 oignon

2 cuil. à soupe d'huile

Sel, poivre

Couper les endives en deux dans la longueur, puis les tailler en grosses lamelles. Les laver et les sécher. Peler et émincer l'oignon.

Préchauffer le four en position gril. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Y faire revenir les lardons et l'oignon émincé 2 mn. en remuant, puis ajouter les endives. Baisser le feu et faire cuire pendant 15 mn., en remuant régulièrement. Saler et poivrer.

Pendant ce temps retirer la croûte du reblochon et le tailler en lamelles.

Répartir les endives aux lardons dans 6 ramequins allant au four. Les recouvrir de lamelles de fromage et enfourner. Faire cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et gratiné.

Servir dès la sortie du four.