



Tartiflette aux endives

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :- 5 endives

- 3 oignons rouges
- 200 g de lardons
- 1/2 reblochon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation de la recette :

Couper les endives en lanières, peler et émincer les oignons.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire suer les oignons. Ajouter les lanières d'endives et faire sauter le tout 3 min à feu doux.

Saler poivrer et verser dans un plat en terre allant au four.

Mettre les lardons à dorer et les verser sur les endives.

Recouvrir le plat de lamelles de reblochon et placer sous le grill du four 10 min.

Servir dès la sortie du four.