

# Gratin d'endives - Lardons



La préparation et les lardons, avant le râpé



Le service – 25 min TH 7

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 25 min – Cuisson four : 25 min



500g d'endives



150g de lardons



2 oeufs



Noix muscade



1 verre de lait



100g de râpé



Q.q. herbes



Cube de volaille

## Préparation

1. Enlever le tronc des endives, tremper les endives dans l'eau 5 min, égoutter. Réserver.
2. Faire bouillir une casserole d'eau, pouvant contenir les endives, avec un cube de volaille.
3. Plonger les endives pour 15 min à ébullition. Bien les égoutter (La pointe vers le bas)
4. Faire revenir les lardons, 5 à 10 min, dans une poêle sans huile. Réserver.
5. Disposer les endives dans un plat à gratin, légèrement huilé.
6. Parsemer les lardons autour des endives, poivrer suivant goût. Réserver.
7. Mettre le four à chauffer TH 7 – 210°C.
8. Dans un récipient, battre les œufs, rajouter le verre de lait et la noix muscade.
9. Mélanger le tout puis verser la préparation sur les endives.
10. Râper le fromage (Meule de Savoie) Enfourner 25 min en convection naturelle.
11. Au besoin, en fin de la cuisson, passer sur grill, 5 à 10 min, pour finir de dorer le dessus.
12. Servir chaud.

Nota : Pas de râpé industriel tout prêt. C'est du plastic ! La meule de Savoie, c'est nettement mieux.

\* \* \* 10 décembre 2022\* \* \*

Gratin d'endives et lardons.doc