
INGRÉDIENTS

8 Endives
1 Reblochon
150 g de lardons ou de tofu fumé
15 cl de crème fraîche
2 oignons
5 cl de vin blanc
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel
Poivre



RECETTE

Préchauffer le four à 210°C. Émincer les oignons. Faites-les revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Rincer les endives et couper-les en rondelles de 1,5cm. Ajouter les endives dans la sauteuse et cuire à feu doux 10 min avec un couvercle. Verser la crème fraîche et le vin blanc. Saler et poivrer. Puis verser les endives à la crème dans un plat à gratin et disposer les lardons ou le tofu fumé coupé en dés sur la préparation.
Couper le reblochon dans son épaisseur (à l'horizontale) et placer chacun des morceaux croûte vers le haut sur les endives.
Enfournez pour 25 min et dégustez bien chaud dès la sortie du four.

BONNE DÉGUSTATION

Aude, votre maraîchère bio

Retrouvez-nous sur le marché de Chartres le mercredi matin de 8h à 13h (boulevard Chasles) et le samedi matin de 8h à 13h (place Billard).

Vente à la ferme le vendredi de 16h30 à 18h30 au 4 rue Pasteur 28630 Sours.

Toute les infos sur notre site www.auxpetitslegumes.com ou sur Facebook [@auxpetitslegumes](https://www.facebook.com/auxpetitslegumes)