

# Gratin Endives – PDT

---

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 20 mn

## **INGREDIENTS**

5 Grosses endives  
4 Pommes de terre  
100 g de Fourme d'Ambert  
20 cl de Crème fraîche liquide  
1 échalote



## **Préparation :**

- 1- Couper les endives en rondelles et les faire revenir rapidement avec l'échalote émincée.
- 2- Couper les pommes de terre en lamelle fines.
- 3- Ajouter les pommes de terre aux endives et ajouter un petit verre d'eau.
- 4- Couvrir et laisser cuire environ  $\frac{1}{4}$  d'heure à feu vif, jusqu'à ce que les PDT soient cuites (attention à ne pas faire brûler).
- 5- Disposer le tout dans un plat à gratin.
- 6- Mettre des petits cubes de Fourme d'Ambert sur le dessus et laisser fondre à couvert ou faire gratiner au four.