

Pommes endives caramélisées Balsamique en Tartiflette

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

2 personnes

6 petites endives Perles du Nord
2 grosses pommes
un 8ème de Reblochon (voir la quantité en fonction de vos goûts)
Beurre doux
Vinaigre balsamique de Modène
2 gousses d'ail hachées
un demi citron
Sucre en poudre
Huile d'olive
Fleur de sel – Poivre au moulin



PRÉPARATION

1. Couper les trognons des endives, les passer rapidement sous l'eau et bien les essuyer.
2. Ciseler les endives en petits morceaux
3. Mettre un léger filet d'huile dans une poêle, et ajouter les morceaux d'endives
4. Saupoudrer d'un peu de sucre en poudre
5. Eplucher l'ail, la ciseler et les ajouter aux endives. Faire cuire à feu vif en remuant constamment.
6. Saler et poivrer les endives
7. Arroser de 2 cuillères à soupe de Vinaigre Balsamique et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide et que les endives soit bien caramélisées. Débarrasser dans une assiette.
8. Eplucher les pommes et retirer le trognon et les pépins
9. Couper les pommes en 4 puis en morceaux
10. Les arroser de citron.
11. Mettre un bon morceau de beurre dans la poêle et ajouter les morceaux de pommes.
12. Saupoudrer une petite cuillère à soupe de sucre et laisser dorer les pommes à feu vif. Remuer souvent.
13. Ajouter une cuillère à soupe de vinaigre Balsamique, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pommes soient dorées. Eteindre le feu.
14. Couper le reblochon en morceaux.
15. Dans de gros ramequins allant au four, ajouter un fond de pommes puis d'endives,
16. Ajouter quelques morceaux de reblochon

17. Ajouter à nouveaux des pommes et des endives et terminer par le reblochon
18. Préchauffer le four à **200° c**
19. Enfourner lorsque le four est chaud et laisser cuire **15 minutes**
20. Déguster dès la sortie du four

CONSEILS ET ASTUCES

1- Il ne doit plus y avoir de liquide du tout avant de débarrasser les endives.

2- Attention à la quantité de sucre, ça aide à la caramélisation mais ça sucre aussi beaucoup, donc goûtez !!

3- Vous pouvez mettre plus de reblochon, ce ne sera que meilleur encore, je ne l'ai pas fait car nous faisons attention !