



Gratin de chicons au Maroilles



4 personnes



1h 10 minutes

Ingrédients

4 chicons
2 échalotes
2 pommes de terre
200 g de maroilles
150 g de lardons nature
15 cl de bière blonde
40 g de beurre
sel et poivre

Préparation

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en gros cubes réguliers.
2. Placer les cubes de pommes de terre dans une grande casserole d'eau froide salée et faites cuire à petit bouillon pendant 15 min. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, elles doivent rester fermes mais cuites. Réserver.
3. Éplucher les échalotes et les ciseler finement.
4. Dans une poêle, sans ajout de matière grasse, faire revenir les lardons puis ajouter les échalotes, laisser mijoter à feu doux.
5. Rincer les chicons, ôter les talons et les couper en 2 dans le sens de la longueur.
6. Quand les échalotes commencent à fondre, ajouter les endives et laisser mijoter une dizaine de minutes en les retournant à mi-cuisson.
7. Préchauffer le four à 180°C.
8. Gratter la croûte du maroilles et le couper en tranches.
9. Dans un plat à gratin, disposer les pommes de terre cuites, puis les endives et enfin les lardons et les échalotes. Verser la bière puis ajouter les tranches de maroilles par-dessus.
10. Enfourner pour 15 minutes.
11. Servir chaud avec une salade verte.

Retrouvez toutes
nos recettes :

