**Gratin d'endives**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/03/Gratin-dendives-fevrier-2009-047-copie.jpg) Pour 4 Gourmands**

**- 1 kg d'endives  
- 200g d'allumettes de lardons fumés  
- 1 càs de fond de veau  
- 60 g de vin blanc  
- 1càc d'herbes de Provence  
- 120 g de crème - 50 g de comté râpé  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin huilé**  
**four préchauffé à 180°C (Chaleur tournante)**  
Nettoyer les endives, les essuyer soigneusement et les découper en lanières.  
Mettre un filet d'huile d'olive à chauffer dans une sauteuse et y faire dorer les endives.  
Ajouter les allumettes de lard. Laisser revenir quelques minutes.  
Diluer le fond de veau dans 3 cuillerées à soupe  d'eau et le verser dans la sauteuse.  
Ajouter le vin blanc et les herbes de Provence.  
Laisser à petit feu jusqu'à ce que les endives soient cuites et que le vin soit bien réduit.  
Ajouter la crème, saler et poivrer.  
Laisser encore frémir une dizaine de minutes à tout petit feu.  
Verser dans un plat à gratin.  
Saupoudrer de gruyère râpé.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifMettre le plat dans le four préchauffé à jusqu'à ce que le dessus du gratin soit bien doré.