 **Petits gratins d'endives**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**Préparation 20 minutes - Cuisson : 35 minutes

**- 2 endives
- 2 œufs + 2 jaunes
- 70 g de crème fraîche
- 8 pétales de** [**tomates séchées**](http://recettes.de/tomates-sechees) **à l'huile
- 2 càs d'huile d'olive
- 80 g de comté (60 g + 20 g)
- sel & poivre du moulin**

**4 ramequins beurrés
Préchauffage du four à 170°C (chaleur tournante)**

Râper 60 g de comté et couper le reste en petites lamelles.
Égoutter les tomates et les sécher dans du papier absorbant. Les couper en petits dés.
Nettoyer, laver et sécher les endives.
Les couper en 4 dans le sens de la longueur et les couper en lamelles;
Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y déposer les endives.
Faire cuire les légumes pendant 10 minutes à feu doux jusqu'à ce que l'eau de végétation se soit évaporée.
Fouetter les œufs et les jaunes avec la crème.
Ajouter les dés de tomates, les endives et le fromage râpé.
Saler & poivrer, mélanger.
Répartir le mélange dans les ramequins.
Déposer les pots dans un bain-marie chaud.
Enfourner pendant 25 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient dorés et gonflés.
Décorer avec les lamelles de comté.
Servir bien chaud.