**Gratin d'endives**

** 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.
Mettre le plat dans le four préchauffé à jusqu'à ce que le dessus du gratin soit bien doré.