 **Flans aux endives**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands :**Préparation : 25 mn - Cuisson : 30 mn

**- 450 g d'endives**  
**- le jus d'un ½ citron (3 càs)   
- 1 tomate  
- 3 œufs  
- 10 g de farine  
- 200 g de crème liquide  
- 50 g de comté  
- 20 g de beurre   
- sel & poivre du moulin**

**Un plat à gratin ou 5 cassolettes beurrés**  
**Préchauffer le four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Rincer rapidement les endives et les essuyer. Prélever 5 belles feuilles et les réserver.  
Couper les endives en 2 et enlever la partie dure du milieu puis les couper en tronçons de 2 cm environ.  
Peler, épépiner et couper la tomate en dés.  
Couper le fromage en petites lamelles.  
Faire fondre le beurre, ajouter les feuilles d'endives et les arroser du jus de citron. Saler & poivrer.  
Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes en remuant souvent, puis enlever le couvercle et laisser l'eau de végétation s'évaporer.  
Hors du feu, ajouter les dés de tomate.  
Battre les œufs, la farine et la crème. Saler & poivrer.Ajouter les légumes et le fromage. Rectifier l'assaisonnement.  
Répartir la préparation dans les cassolettes ou dans un grand plat.Cuire au four pendant 20 minutes.  
Décorer d'une feuille d'endive et de persil.  
Servir chaud.