

Endiflette au Gorgonzola et Gratin de Fromage à Raclette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	3-4
- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- PANCETTA (JAMBON)	10 tranches
- GORGONZOLA	150g
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- MASCARPONE	2 c à soupe
- FROMAGE(S) A RACLETTE	6 tranches
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pommes de terre en chemise dans de l'eau salée le temps nécessaire. Egouttez, laissez un peu refroidir puis pelez-les. Coupez-les en dés. Réservez.
- Nettoyez et coupez les chicons en 2. Otez le cœur amer puis faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez cuire doucement jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Salez et poivrez. Terminez la cuisson avec le sucre afin de les caraméliser.
- Rissolez les tranches de pancetta à sec dans une poêle chaude.
- Dans un plat à gratin huilé, déposé les dés de pommes de terre puis répartissez la moitié de la pancetta avant de recouvrir avec les chicons caramélisés. Terminez par le reste des tranches de pancetta grillées.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un caquelon, chauffez la crème et faites-y fondre le gorgonzola coupé en dés. Poivrez. Lorsque le fromage est fondu, intégrez-y le mascarpone.
- Versez alors ce mélange dans un plat à gratin.
- Coupez les tranches de raclette en dés et répartissez-les sur le tout. Poivrez.
- Enfournez pour 20-25 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.