

## *Omelette aux Endives et Chorizo Cuite au Four*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 10 min**

### Ingrédients:

- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- CHORIZO	70g
- OEUF(S)	6-7
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	60-80g
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Nettoyez et coupez les chicons en 2. Otez le cœur amer et coupez-les en tronçons d'1cm de large. Faites-les alors 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.
- Coupez le chorizo en petits dés et faites-les griller à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec la crème fraîche, de la muscade, sel et poivre.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez des plats à gratin individuels.
- Répartissez au fond de ceux-ci les endives caramélisées ainsi que les dés de chorizo grillés.
- Déposez ensuite un peu de gruyère râpé dans chacun des ramequins.
- Versez ensuite le mélange aux œufs.
- Enfournez pour 20-25 minutes.