

# Herviflette



FROMAGE DE  
**HERVE**  
AOP



30 min



20 min



4 personnes

## Ingédients

- 400 g de fromage de Herve A.O.P. doux
- 1,2 kg de pommes de terre à chair ferme
- 2 gros chicons
- 2 gros oignons
- 15 cl de bière d'abbaye
- 10 cl de crème fraîche
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- poivre et sel

## Préparation

- Faites cuire les pommes de terre en chemise selon la méthode de votre choix (vapeur, eau bouillante ou micro-ondes), en veillant à les garder encore un peu fermes.
- Préchauffez le four sur th.7 – 210 °C.
- Découper les chicons en deux dans le sens de la longueur puis redécoupez les dans l'autre sens. Faites-les revenir à feu moyen dans une poêle avec un peu de beurre du sel et du poivre pendant 5 min. Gardez-les à part.
- Versez l'huile, les lardons et les oignons hachés dans une grande sauteuse. Faites-les revenir 5 min à feu doux, puis quelques minutes à feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Versez la bière et faites réduire 2 min à bon feu. Ajoutez la crème et poivrez ; retirez du feu.
- Epluchez éventuellement les pommes de terre (facultatif) et taillez-les en rondelles épaisses. Ajoutez-les avec les chicons dans la sauteuse et mélangez. (Versez la préparation dans un plat à four si votre sauteuse n'est pas entièrement métallique)
- Taillez 8 tranches épaisses dans le fromage de Herve et disposez-les par-dessus. Faites dorer 20 min au four.
- Servez la Herviflette chaude, avec une grande salade.

## Astuce

vous pouvez frotter le plat de cuisson avec une gousse d'ail coupée en deux avant d'y verser la préparation.



Découvrir  
d'autres  
recettes

