

TATIN D'ENDIVES

Facile	Coût moyen
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 4 à 8 personnes	1 sauteuse

Ingrédients :

500 gr d'endives
1 pâte feuilletée
2 tranches de jambon blanc (facultatif)
Beurre
Cassonade ou sucre blond
Sel, poivre et curry (facultatif)

Préparation :

- 1 - Préchauffer le four à 200°C
- 2 - Dans une sauteuse à bords hauts ou un plat à tarte passant sur le feu, tapisser le fond et les bords de beurre puis saupoudrer avec 2 cuillères de cassonade
- 3 - Découper les endives en tronçons de 5 cm dans la largeur puis disposer dans la sauteuse, couper quelques dés de beurre par-dessus et saupoudrer d'un peu de cassonade
- 4 - Faire caraméliser pendant quelques minutes, saler, poivrer et parsemer de curry puis passer au four 10 minutes
- 5 - Disposer ensuite des morceaux de jambon et recouvrir de pâte feuilletée en rabattant les bords sur les parois, piquer la pâte avec un couteau pointu et remettre au four pendant 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée
- 6 - Attendre 20 minutes avant de démouler délicatement sur une grande assiette et servir tiède en entrée ou en plat selon l'envie !