



Tartes, tourtes, quiches

Tatin d'endives au fromage de chèvre



1h30 **15 min** **1h05** **10 min** **794**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la Tatin d'endives au fromage de chèvre

1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
1 kg **Endive(s)**
1 **Chèvre**
4 c. à soupe **Sucre roux**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à café **Sel**

Étape 1

Pré-cuisson des endives

- 1 Laver et sécher les endives. Les couper en deux dans le sens de la longueur.
- 2 Avec un couteau d'office, couper le coeur des endives, responsable de l'amertume.
- 3 Les disposer dans une grande sauteuse, côté bombé au-dessous. Verser l'huile, saler et couvrir d'eau à hauteur. Porter à ébullition.
- 4 Laisser cuire pendant environ 30 minutes à feu vif : toute l'eau doit s'évaporer.

Étape 2

Préparation et cuisson de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 220°C(Th.7-8).
- 2 Couper la bûche de chèvre en rondelles.
- 3 Saupoudrer le fond d'un moule à manqué avec le sucre. Disposer les endives en rosace, côté bombé au-dessous, en écartant délicatement les feuilles pour couvrir l'ensemble du moule. Répartir les rondelles de fromage de chèvre sur les endives.
- 4 Couvrir avec la pâte feuilletée en faisant légèrement

entrer les bords dans le moule.

- 5 Enfourner pendant 15 minutes. Puis couvrir la pâte d'une feuille de papier aluminium et prolonger la cuisson pendant 20 minutes.
- 6 Une fois la cuisson terminée, laisser reposer la tarte pendant une dizaine de minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Poser la tarte sur un plat de service et retourner celui-ci vivement. Servir immédiatement.