

Petite tatin aux endives

Ingrédients:

3/4 endives

1 brique de chèvre

des herbes de provence

1 pâte brisée

sucre et beurre

Faites revenir quelques dés de beurre et un peu de sucre dans une poêle.

Coupez les endives en deux (ou 4 si elles sont grosses) et posez les délicatement dans la poêle, côté plat au fond. Laissez revenir à feu doux pendant une quinzaine de minutes, puis faites les caraméliser.

Préchauffez votre four (190°C).

Dans un plat à tarte, versez à nouveau un peu de sucre et quelques dés de beurre.

Posez les endives dans le plat, côté caramélisé vers le fond, en les disposant de telle sorte qu'elles fassent une fleur (c'est-à-dire que les pointes des feuilles sont situées vers l'extérieur).



Coupez la brique de chèvre en rondelles que vous disposez sur les endives. Saupoudrez d'herbes de provence.

Enfin, positionnez la pâte sur l'ensemble en prenant soin de souder les bords. Piquez la pâte.

Enfournez 10/15 minutes selon votre four, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Sortez la tatin du four. Attendez un peu que votre plat refroidisse et, en vérifiant que les bords ne sont pas collés, renversez la tatin sur un plat de service.

Bon appétit!