

TARTE TATIN AUX ENDIVES ET CHEVRE

Préparation

Ingrédients



1 pâte express



5 endives



1 c. à café d'herbes de Provence



1 c. à soupe de miel



50 g de beurre



1 bûche de chèvre



1 poignée de noix concassées



Sel et poivre

1



Préchauffer le four à
180°C

2

Couper en 4 les endives
dans le sens de la longueur.



3

Avec la moitié du beurre et le miel
faire revenir dans une poêle les
endives à feu doux pendant 25
minutes jusqu'à coloration.



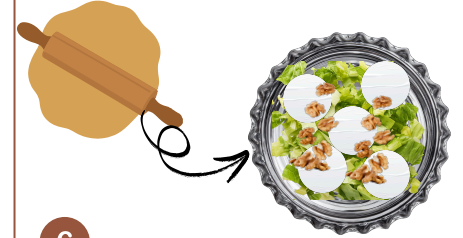
4

Beurrer le moule et y disposer les
endives en rosace, le cœur au
centre. Ajouter les rondelles fines
de fromage de chèvre par dessus.
Assaisonner et ajouter les noix.



5

Étaler et déposer la pâte par
dessus, en glissant les bords
de la pâte entre les endives et
le moule.



6

Enfourner pendant 20
minutes.



7

Après cuisson, poser une
assiette sur le moule et d'un
geste retourner l'ensemble

