



Cuisine et
dépendances

Tatin d'endives



Cette recette est relativement simple à faire mais la présentation est plutôt agréable. L'amertume de l'endive est complètement masquée par le sucre du miel et de l'orange, n'ayez crainte ! Seul petit ratage : pour faciliter le démoulage, j'ai voulu faire cuire la tarte dans un moule à fond amovible, sauf que le caramel sensé donner un bel aspect brillant s'est fait la malle pour aller gentilleement se carboniser dans le four.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 pâte feuilletée
- 1 kg d'endives
- 20 g de beurre
- 3 oranges
- 2 cuil à soupe de miel
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- sel, poivre

Préparation :

Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).

Laver les endives, les essuyer et ôter le pied. Couper les endives en deux dans le sens de la longueur.

Les faire revenir dans une sauteuse avec le beurre et le miel jusqu'à caramélisation. Presser les

oranges et verser le jus pour déglacer les sucs. Laisser cuire jusqu'à évaporation du jus. Assaisonner de cannelle, sel et poivre.

Choisir un moule à tarte ou à tatin. Disposer les endives en étoile ; recouvrir avec la pâte feuilletée en fonçant les bords dans le moule.

Faire cuire environ 30 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Démouler après la cuisson et servir bien chaud.

Le 02 Janvier 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/01/02/index.html>