

TATIN D'ENDIVES AU CHEVRE ET AU MIEL

Pour 4 pers :

- 4endives à braiser
- 1 buche de chèvre
- 50g de beurre
- 1 pâte feuilletée
- 3 cuil à soupe de miel
- 1 cuil à soupe de sucre

1. Préchauffez le four à 200°C
2. Effeuiliez les endives et faites les braiser pendant 25 minutes dans 25g de beurre.
3. Faites fondre le beurre restant, versez le dans un moule à manqué et saupoudrez de sucre. Disposez les feuilles d'endives en rosace, puis découpez la buche de chèvre en rondelles et disposez-les sur les endives.
4. Recouvrez le tout avec du miel, puis posez la pâte feuilletée sur la préparation. Rentrez la pâte dans votre moule de façon à entourer les endives.
5. Enfournez pour 20 minutes. Retournez la tarte pour la démouler.

Pour ma part j'ai coupé les endives en deux dans le sens de la longueur et enlevé bien comme il faut les trognons. Puis j'ai diminué un peu la quantité de miel.