

Tatin d'endive Bleu et Noix

Les soeurs Tatin du Nord



Ingrédients :

- 6 Endives
- 3 Cuillères à soupe de sucre
- 2 Cuillères à soupe de vinaigre balsamique

- 50 g de beurre
- 6 Noix
- 200 g de fromage bleu
- 1 Pâte feuilletée
- 1 salade pour l'accompagnement

Ustensiles:

- Grande poêle
- Moule à manquer à charnière ou pas

Préparation:

- Dans la poêle, mettre le sucre et mouiller avec le vinaigre
- Quand le caramel a une jolie couleur ajouter la moitié du beurre
- Enlever les feuilles abîmées des endives, les couper en 2 dans la longueur
- Mettre les endives dans la poêle face coupée sur le caramel
- Faire cuire 1/4 d'heure à couvert si il y a beaucoup de jus dans la poêle poursuivre la cuisson 5 mn à découvert pour épaissir le jus
- Faire chauffer le four 180° chaleur tournante
- Disposer le beurre restant sur le fond du moule, ainsi que 2/3 des noix et 2/3 du bleu en morceaux
- Installer les endives serrées face coupée en bas
- Couvrir avec la pâte, bien border la pâte et faire des trous avec une fourchette
- Enfourner pour 25 mn
- A la sortie du four, démouler la tarte recouvrir des noix et du bleu restants
- Servir avec une salade

Bon appétit !