

Tarte tatin d'endives au fromage de chèvre



Depuis sa naissance accidentelle chez les sœurs Tatin en Sologne il y a un siècle, la tarte tatin a évolué au gré des fantaisies des uns et des autres, et se décline même en plat salé ! Des ingrédients simples, un peu de thym pour ceux qui souhaitent une tarte plus parfumée et hop ! le tour est joué !

Ingrédients pour 6 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée
7 grandes endives
15 grammes de beurre doux
2 bûches de fromage de chèvre
3 tranches de jambon
Thym (facultatif)

Préparation

1. Couper les endives en 2 et les faire lentement confire dans une poêle avec le beurre en les retournant régulièrement. Pendant ce processus, elles vont perdre de l'eau et donc perdre du volume. Saler et poivrer.
2. Préchauffer le four à 180°C.
3. Beurrer un moule à tarte et y disposer les endives. Emitter le fromage dessus ainsi que le jambon coupé en petits morceaux et éventuellement le thym.
4. Recouvrir de la pâte feuilletée et la piquer à l'aide d'une fourche (afin qu'elle ne gonfle pas trop).
5. Laisser cuire 50 minutes.
6. A la sortie du four, attendre environ 5 minutes, puis retourner dans le plat de service.

Bon appétit !