



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Tarte aux endives braisées .



© Manou / Cuisine-plaisirs



© Manou / Cuisine-plaisirs



© Manou / Cuisine-plaisirs



© Manou / Cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg d'endives
- 1 pâte feuilletée
- 10 ml de vinaigre balsamique
- 100 g de fromage frais Petite Billy
- 2 c.à.c de sucre en poudre
- 2 c.à.s de miel
- 20 cl de crème liquide
- 3 gros œufs
- 40 g de beurre
- Curry
- Sel, poivre

- Laver puis couper les endives en rondelles, retirer la base amère
- Dans une sauteuse chaude beurrée verser les endives, laisser réduire à couvert à feu doux
- Remuer de temps en temps. Ajouter le vinaigre balsamique puis le sucre, mélanger, poursuivre la cuisson
- Préchauffer le four à 180°C th. 6 puis pré-cuire la pâte feuilletée 10 minutes, réserver
- Dans un saladier mélanger les œufs, la crème et le fromage, incorporer les endives égouttées
- Assaisonner à convenance, ajouter le curry puis verser sur la pâte tiède
- Enfourner toujours à 180°C th. 6 pendant 45 minutes. Servir immédiatement

Astuces :

- Pour que la pâte feuilletée ne gonfle pas à la cuisson recouvrir la pâte d'une feuille sulfurisée et de billes d'argiles
- Vous n'avez pas d'œufs ? Réalisez avec ces mêmes ingrédients (sauf la crème et le fromage) une tarte tatin d'endives : les endives doivent être coupées dans la longueur (et non en rondelles), ajouter davantage de sucre, du lard. Pour dresser le plat à tarte procéder dans l'ordre : sucre, tranches de lard, endives braisées et pâte qui recouvre la totalité de la surface et un peu les bords. La cuisson est identique 45 minutes à 180°C