



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

. Tarte aux endives & lardons .



Ingrédients :

- 1 c.à.s. de sucre en poudre
- 1 pâte Brisée
- 175 g de Coulommiers
- 200 g de lardons
- 35 cl de crème liquide
- 4 œufs
- 40 g de beurre
- 5 endives
- Muscade, sel, poivre

- Préchauffer le four à 180°C th.6
- Cuire à blanc la pâte Brisée 15 minutes puis 3 minutes à vide
- Retirer les feuilles sales ou abîmées des endives, enlever le cône central
- Dans une sauteuse avec le beurre chaud mettre les lardons et rajoutées les endives émincées
- Ajouter le sucre et la muscade, puis le sel et le poivre et mélanger pendant 15 minutes
- Une fois l'eau évaporée battre les œufs avec la crème, saler et ajouter aux endives
- Déposer le mélange à base d'endives sur le fond de tarte
- Disposer dessous des lamelles de Coulommiers
- Enfourner pendant 40 minutes

Recette originale : Avec 6 endives, 200 g de brie fermier, 100 g de fine de bacon, 40 cl de crème liquide. On peut remplacer les endives par 300 g de blancs de poireaux.

