

. Tarte tatin aux endives et Maroilles .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.s de miel
- 1 kg 200 d'endives
- 1 pâte feuilletée
- 200 g de Maroilles
- 3 c.à.s de sucre
- 30 + 10 g de beurre

- Laver puis effeuiller les endives et jeter le cœur de l'endive, réserver
- Dans une sauteuse chaude légèrement beurrée, plonger les feuilles d'endives, cuire et couvrir 5 minutes
- Ajouter le sucre et le miel, bien mélanger et poursuivre la cuisson quelques minutes à feu doux
- Égoutter les endives, réserver. Dans un moule à tarte beurré déposer une partie des endives
- Ajouter des lamelles fines de fromage, puis ajouter le restant d'endives
- Dérouler et piquer à la fourchette une pâte feuilletée, recouvrir les endives en bordant bien les bords
- Repiquer à nouveau la pâte, puis enfourner à 180°C th. 6 pendant 30 minutes
- Laisser tiédir avant de démouler. Servir avec un mélange de salade

Conseils :

- Toujours retirer le cœur de l'endive, à partir de la base, qui est amer
- Le miel augmente la caramélisation des endives et apporte une légère touche sucrée au plat masquant par la même occasion une éventuelle amertume de l'endive
- Utiliser 2 kg (ou +) d'endives pour avoir une épaisseur significative car à la cuisson les endives perdent beaucoup en volume
- Le Maroilles relève la douceur sucrée / caramélisée de l'endive et apporte un liant parfumé
- Le miel n'est pas nécessaire, mais peut aider les enfants à leurs faire manger des endives

