



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

. Tatin d'endives au jambon .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 20 g de miel
- 200 g de jambon blanc
- 250 g de comté
- 40 g de sucre en poudre
- 5 grosses endives
- 50 g de beurre + moule
- Sel, poivre, 5 baies

- Retirer les feuilles abîmées des endives. Couper les feuilles en 4 dans le sens de la longueur
- Faire fondre le beurre dans un poêle, ajouter les endives puis saupoudrer de 20 g de sucre
- Couvrir, cuire les endives 15 minutes à feu doux. Oter le couvercle, saler, poivrer, ajouter le miel
- Prolonger la cuisson 5 minutes, préchauffer le four à 180°C th. 6
- Couper le jambon en morceaux et râper le comté
- Beurrer un moule à manquer et saupoudrer du reste de sucre
- Disposer les endives, couvrir de jambon puis du comté
- Déposer dessus la pâte feuilletée en rentrant les bords dans le moule
- Enfourner et laisser cuire 25 minutes à 180° C th. 6



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs