

Tatin d'endives



FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 8 endives
- 100 g de beurre
- 250 g de pâte feuilletée
- 50 g de sucre en poudre
- Sel et poivre

PREPARATION

- Retirez les premières feuilles des endives et évidez l'intérieur du trognon.
- Faites bouillir une grande quantité d'eau et faites-les blanchir pendant 5 mn.
- Égouttez les pointes vers le bas et pressez-les entre les mains si nécessaire.
- Faites dorer dans 75 g de beurre. Salez et poivrez.
- Beurrez 4 moules à tartelette et saupoudrez-les de sucre.
- Lorsque les endives sont bien dorées, disposez les feuilles de 2 endives dans chaque moule.
- Recouvrez de pâte feuilletée en faisant rentrer les bords de la pâte dans les moules, comme pour une tatin traditionnelle.
- Faites cuire à four préchauffé à 200° pendant 20mn.



