

Tarte tatin d'endives au chèvre

Ingrédients pour 2 personnes

50 g	Beurre
2	Crottins de Chavignol ou une bûche de chèvre
5	Endives
1 C à C	Herbes de Provence
1	Rouleau de pâte feuilletée
1 C à S	Sucre
	Sel
	Poivre



Recette

Coupez en quatre les endives dans le sens de la longueur, disposez-les dans une sauteuse, et faites-les revenir dans la moitié du beurre, à feu doux durant 25 min. Elles doivent prendre une belle coloration blonde.

Dans un moule à manqué, versez l'autre moitié du beurre fondu et saupoudrez de la cuillère à soupe de sucre. Préchauffez le four à 200°C.

Disposez les quartiers d'endives en rosace au fond du moule (le cœur au centre).

Coupez les crottins de chèvre en tranches fines et disposez-les sur les endives, puis saupoudrez de la moitié de la cuillère d'herbes de Provence, salez et poivrez.

Recouvrez avec la pâte feuilletée, le bord de la pâte doit glisser entre le moule et les endives.

Enfournerez pendant 20 mn, la pâte doit se soulever et prendre une belle couleur blonde.

Prenez une assiette légèrement plus grande que le diamètre du moule, posez-la dessus, et d'un geste retournez l'ensemble. Attendez quelques secondes, et soulevez délicatement le moule.

Pour finir, saupoudrez avec les herbes de Provence restantes.