

Tourte aux chicons à la tomme de Cambrai

dans la cuisine de Tell c'est ...



Pour 4 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 25 min



Les Courses

800g d'endives ♥ 150g de lard en tranches ♥ 200g de tomme de Cambrai

1 pâte brisée ♥ 60g de beurre ♥ 60g de farine

30 cl de lait ½ écrémé ♥ 4 cs de noisettes hachées ♥ huile d'olive

100g vergeoise blonde ♥ sel & poivre ♥ 1 cs de crème fraîche ♥ muscade



La Préparation

Lavez, épongez et coupez les endives en quarts dans le sens de la longueur. Dans une poêle, faites revenir les endives dans une huile très chaude, jusqu'à ce qu'elles soient transparentes. Saupoudrez-les avec la vergeoise blonde et colorez-les légèrement. Réservez-les sur du papier absorbant. Dans la même poêle, faites revenir le lard coupé en lardons jusqu'à transparence et réservez de même. Dans une casserole, faites un roux blanc avec le beurre et la farine, ajoutez le lait, la tomme de Cambrai coupée en dés et les noisettes hachées, le sel, poivre, muscade et la crème fraîche. Mélangez bien et laissez mijoter quelques minutes.

Dans un moule à tarte huilé, disposez les endives en rosace, parsemez de lardons et versez l'appareil par-dessus. Recouvrez le tout de la pâte brisée en prenant soin de la faire pénétrer à l'intérieur du moule. Enfournez à 220 ° C et laissez cuire 25 minutes pour que la pâte soit bien dorée.

Démoulez la tarte en la retournant sur un plat de service.

Dressez : Servez tiède

Goûtez-moi ça !...

Le petit truc : Caramélisez les endives avec la vergeoise.
