

Tatin d'endives au chèvre

Pour 4 ramequins :

- ✕ 1 rouleau de pâte feuilletée
- ✕ 1 kg d'endives
- ✕ 1 bûche de fromage de chèvre
- ✕ 10 gr de beurre
- ✕ 4 cuillères à café de sucre en poudre
- ✕ 1 cuillère à café de miel

Préchauffer le four à 150°C.

Éplucher les endives en dissociant les feuilles entre elles et en enlevant le cœur (pour enlever l'amertume).

Dans une poêle, faire revenir à feu vif les endives avec le beurre pendant 5 minutes. Il faut qu'elles soient bien dorées.



Ajouter le sucre en poudre et le miel en laissant caraméliser quelques instants sur un feu vif.

Répartir une partie des endives dans un moule.



Étaler une couche de fromage de chèvre, recouvrir du reste d'endives puis du rouleau de pâte feuilletée.



Mettre au four 30 minutes.

