

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrsthumm.com/>

## ~~ Tatin endives - roquefort ~~



3 belles endives (chicons)  
1 càs de miel  
de la matière grasse  
1 pâte feuilletée ou brisée  
sel et poivre  
une bûchette de fromage de chèvre  
ou du roquefort et du gruyère  
un moule à manqué  
ou un moule à tarte

Laver les endives, les couper en deux dans le sens de la longueur et enlever la partie dure

Faire fondre la matière grasse dans une poêle et faire rissoler les endives pendant 3 à 4 minutes de chaque côté. Saler, poivrer

Ajouter le miel et laisser caraméliser jusqu'à évaporation de l'eau

Disposer les endives côté bombé dans le moule à manqué (ou à tarte) avec éventuellement quelques cerneaux de noix

Recouvrir de rondelles de bûchette de chèvre ou roquefort et gruyère

Préchauffer votre four à 180°C

Dérouler votre pâte feuilletée ou brisée et la déposer sur les endives en rentrant les bords.

Mettre cuire 30 minutes

Déguster chaud, tiède, ou froid avec une salade vinaigrette