



## MINI TATINS DE CHICOREE ROUGE DE TREVISE IGP



Ingrédients pour 9 mini tatins : 1 pâte feuilletée rectangulaire, 500gr de chicorée rouge de Trévisé IGP, 3 c. à soupe de crème de balsamique, sel, poivre, 2 c. à soupe d'huile d'olive, fromage Vento d'estate Carpenedo (ou parmesan).

Allumez le four à 200°C. Rincez la chicorée, épongez-la et coupez chaque pièce en deux, puis chaque moitié encore en deux.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle auto-adhésive, faites dorer la chicorée en la retournant souvent. Salez et poivrez. Ajoutez la crème de balsamique et continuez la cuisson jusqu'à ce que la chicorée soit caramélisée.

Beurrez un moule à muffins. Éliminez la base de la chicorée (la partie blanche et dure), puis répartissez la chicorée dans 9 alvéoles. Étalez la pâte et découpez des ronds d'un diamètre supérieur à celui du moule. Recouvrez-en la chicorée en rentrant le surplus de pâte à l'intérieur.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Enfournez pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Retirez le moule du four et laissez reposer les mini tatin 5 minutes avant de les démouler et de les retourner sur un plat de service. Déposez par-dessus quelques copeaux de fromage e servez aussitôt.