Tarte tatin aux endives

Préparation : 40 min
Cuisson : 45 min
Quantité : 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte :

- 200 g de farine
- 6 cl d'eau
- 60 g de margarine (végétale!)
- sel

Pour la garniture :

- 8 endives
- 1 gousse d'ail
- 30 g de cassonade
- sel, poivre

Préparation

Mélanger la farine, le sel l'eau et la margarine coupée en dès.
Former une boule.
Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.
Couper les endives en deux.
Mettre les endives dans une poêle avec de la margarine.
Couvrir et laisser cuire pendant 5 minutes.
Retourner les endives, parsemer de cassonade.
Ajouter l'ail pressé, le sel et le poivre.
Couvrir et laisser caraméliser pendant 5 minutes.
Préchauffer le four à 180°C.
Mettre les endives dans un plat.
Étaler la pâte.
Mettre la pâte sur les endives et rabattre les bords vers l'intérieur du moule.
Piquer avec une fourchette.
Faire cuire pendant 45 min.
Retourner la pâte dans un plat.

Catégorie : Pizzas & Tartes