



À croquer chez soi, la recette

TATIN D'ENDIVES BRAISÉES

PAR SV RESTAURANT



INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

- 1/2 pcs** Oignons
- 2 pcs** Endives
- 20g** Beurre
- 20g** Sucre
- 20cl** Jus d'orange
- 10g** Jeunes pousses
de salade
- Pâte feuilletée
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- ◊ Prédchauffer le four à 200L/Câ
- ◊ Ciseler l'oignon et couper les endives en deux et retirer le cœur de l'endive
- ◊ Dans une poêle caraméliser le sucre puis ajouter le beurre
- ◊ Dans le caramel faire revenir les endives et l'oignon puis déglacer avec le jus d'orange
- ◊ Saler et poivrer
- ◊ Dans un moule à crème brûlée, disposer une feuille de papier sulfurisé puis disposer les endives braisées
- ◊ Avec le peu de jus restant, Placer la pâte feuilletée par dessus et cuire 20 min à 200L/Câ
- ◊ Démouler la tarte et l'accompagner de jeunes pousses de salade ou autre

