

# TATIN D'ENDIVES, MIEL ET CHÈVRE

Pour 6 personnes / 25 min de préparation / 30 min de cuisson

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez et émincez les endives dans la longueur.
2. Dans une poêle, faites chauffer l'huile puis faites sauter les endives 5 min avec le sucre. Déglacez avec le bouillon et le miel. Une fois que le liquide est évaporé, les endives doivent être cuites (si ce n'est pas le cas, versez un peu d'eau et poursuivez la cuisson). Coupez le feu et laissez tiédir.
3. Dans le plat à tarte préalablement huilé, disposez harmonieusement les endives, les fromages puis recouvrez de pâte feuilletée (n'hésitez pas à enlever un peu de pâte pour éviter les gros boudins sur les côtés).
4. Enfournez pour 30 min de cuisson. Démoulez immédiatement à la sortie du four.

## CONSEIL

Une tarte Tatin à déguster bien chaude avec une salade de mâche.

## Ingrédients

1 pâte feuilletée  
8 endives de taille moyenne  
2 pincées de sucre  
15 cl de bouillon  
de légumes  
1 cuil. à soupe de miel  
7 tranches de chèvre  
½ saint-marcellin  
2 cuil. à soupe  
d'huile d'olive