**Tarte Tatin aux endives fromage raclette et sa sauce à la sauge et au vinaigre de Xérès**

**Ingrédients**

**Pour 6/8 personnes**

1 kg 500 d'endives (les cuire la veille et laisser égoutter)
Fromage raclette
1 [**pâte brisée**](http://www.carmen-cuisine.com/article-pate-brisee-88567480.html)
60 g de sucre
20 g de beurre
1 pot de 250 cl de crème fraîche épaisse

250 g de fromage blanc (pas de light)
2 c à soupe de vinaigre de Xérès
Sauge fraîche

6/8 tranches de jambon Serrano

6/8 tranche de Coppa

Sel et poivre

**Préparation**

Laver et couper les endives en deux, les faire cuire 20 min à la vapeur. Laisser bien égoutter, ensuite les presser entre les mains et éponger avec du papier essuie main). Dans un moule à manquer, mettre le beurre et le sucre et poser sur la plaque de cuisson. Dès que le caramel blondi, toujours sur la plaque de cuisson, disposer les endives et couvrir de tranches de raclette. Laisser un petit peu réduire le jus en remuant un peu le plat pour que ça ne brûle pas. Mettre la [**pâte brisée**](http://www.carmen-cuisine.com/article-pate-brisee-88567480.html)au dessus et faire glisser les bords à l'intérieur du moule en vous aidant d'une spatule plate.
Faire cuire à four chaud thermostat 200°C (th.6-7) pendant 20 à 25 min. Dés la fin de la cuisson, retourner le plat sur une assiette, attendre 5 à 10 min avant de retirer le moule. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

Servir accompagné de tranche de jambon d’York, ou jambon sec, Coppa etc …..

**Sauce :** Mixer la sauge avec un peu de crème fraîche (elle se mixera plus facilement) puis mélanger avec le reste de crème et fromage blanc Ajouter le vinaigre de xérès le sel et le poivre, et placer au réfrigérateur.

**Remarque : Si vous n'avez pas de sauge fraîche, vous pouvez toujours utiliser la sauge séchée. Servir la tarte Tatin froide, accompagnée de la crème à la sauge et au Xérès.**

**Source :Cuisine gourmande de Carmencita**