

Tatin d'endives au Chèvre

Pour 4 personnes:

1 pâte feuilletée, 1kg d'endives, 2à4 crottins de charignol ou 1 bûche de chèvre,

50g de beurre, 1 cuillère à soupe de sucre, sel et poivre

Coupez en quatre les endives de le sens de la longueur, en lever le cœur pour l'amertume, mettre la moitié du beurre de une sauteuse y ajoutez les endives durant 20 à25mn environ pour une belle coloration blonde. Dans un moule à manqué, versez l'autre moitié du beurre fondu et saupoudrez de la cuillère à soupe de sucre, préchauffez le four à 200° (th 6/7)

Répartissez une moitié des endives en rosace au fond du moule le cœur au centre, coupez les crottins ou bûche de chèvre en tranches fines et disposez-les sur les endives, salez et poivrez, rajoutez le reste des endives sur le chèvre puis recouvrez avec la pâte feuilletée, le bord de la pâte doit glisser entre le moule et les endives, enfournez pendant 20mn environ, la pâte doit se soulever et prendre une belle couleur blonde

Prenez une assiette légèrement plus grande que le diamètre du moule, posez-la dessus et d'un geste retournez l'ensemble, attendez quelques secondes et soulevez délicatement le moule

