

TARTE AUX ENDIVES , SESAME ET FAISSELLE

Recette pour 6 personnes :

Préchauffer le four à 180°

Réaliser une pâte Brisée « express » : mélanger **80gr d'eau**, **64gr d'huile d'olive** et une demie cuillère à café de **sel fin** : émulsionner et incorporer **200gr de farine** au choix (ici moitié sarrasin, moitié blé T80).

Battre avec une fourchette pour incorporer tout le liquide à la farine avec le moins de gestes possibles. Laisser reposer à température ambiante au moins 10 minutes.

Puis étaler au rouleau à pâtisserie, froncer un moule à tarte (l'idéal est un moule à fond amovible), piquer à la fourchette et enfourner 10 minutes.

Emincer finement **3 grosses échalotes** (voire plus si affinités) : les faire dorer dans l'huile d'olive : au bout de 5 minutes, ajouter **6 endives** coupées en 2 sur lesquelles vous versez 2 cuillères à soupe de **miel** (ou de sirop d'agave) : laisser cuire 10 minutes jusqu'à ce que les endives commencent à caraméliser.

Placer les endives et les échalotes sur la pâte précuite et y verser le mélange suivant : **3 œufs**, **400gr de faisselle**, 1 cuillère à soupe de **tamari**, **poivre**, **3 cuillères à soupe de sésame** (ou gomasio pour les amateurs).

Le mélange recouvre à peine les endives, c'est normal, ça va bomber à la cuisson.

Parsemer de graines de sésame (juste pour la déco) et

enfournier 30 minutes.

Servie avec une petite salade, cette tarte vous fait un plat complet . Pour les amateurs, vous pouvez aussi saupoudrer généreusement les endives d'herbes de provence en les mettant à cuire.