

Tatin d'endives aux noix et au roquefort

Préparation 20 mn | Cuisson 40 mn | Temps Total 1 h |



Ingrédients / pour 8 personnes

- 1 rouleau de pâte brisée
- 1 kg d'endives
- 50 g de beurre
- 1 jus de citron
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 70 g de noix + quelques cerneaux pour la déco
- 80 g de Comté
- 100 g de roquefort
- sel, poivre

PRÉPARATION

1 Laver les endives, les couper en deux et enlever le coeur qui donne l'amertume. Dans une poêle, faire dorer les endives dans le beurre, arroser avec le jus de citron et saupoudrer de cassonade. Saler et poivrer.

2 Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 25 minutes.

3 Préchauffer le four à 200°C, thermostat 6-7. Beurrer un moule à tarte, disposer les moitiés d'endives, puis le comté râpé, les noix et terminer par le Roquefort émietté.

4 Couvrir du disque de pâte brisée en rentrant les bords à l'intérieur du moule.

5 Enfourner pendant 30 minutes. Laisser reposer la tarte 5 minutes et retourner sur un plat.

Pour finir

Décorer avec les cerneaux de noix entiers.