

Tartes, tourtes, quiches

Tarte aux endives caramélisées au miel



1h 30 min 30 min 0 647

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la tarte aux endives

4 Endive(s)
1 Pâte(s) brisée(s)
 2 c. à soupe **Miel**
 3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 50 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 Chèvre
1 Sel
1 Poivre
 2 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des endives

- 1 Retirer les premières feuilles des endives.
- 2 Retirer également le talon et creuser un peu le cœur avec la pointe du couteau.
- 3 Couper les endives en deux dans la longueur et les réserver dans un plat.
- 4 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle.
- 5 Déposer les endives dans la poêle, côté bombé contre le fond, laisser colorer.
- 6 Les retourner en s'aidant d'une fourchette et d'une cuillère.
- 7 Verser le miel sur les endives, les retourner à nouveau pour bien les enrober.
- 8 Saler, poivrer, puis sortir la poêle du feu.
- 9 Ne pas faire caraméliser les endives plus de 5 minutes dans la poêle, elles termineront leur cuisson au four.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Couper le chèvre en rondelles d'environ 1cm d'épaisseur.

- 2 Couper les rondelles en petits morceaux. Réserver dans un bol.
- 3 Casser les œufs dans un saladier et les battre au fouet.
- 4 Ajouter la crème liquide et mélanger à nouveau.
- 5 Ajouter le chèvre à la préparation ,t mélanger délicatement avec le fouet.
- 6 Poivrer et mélanger une dernière fois.

Étape 3

Montage et cuisson de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 180°(Th.6).
- 2 Dérouler la pâte brisée sur le plan de travail, la placer dans le moule avec son papier sulfurisé.
- 3 Replier l'excédent de pâte vers l'intérieur du moule.
- 4 Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.
- 5 Déposer ensuite les endives en étoile sur le fond de tarte, à l'aide d'une fourchette et d'une cuillère.
- 6 Verser l'appareil à base de chèvre jusqu'à couvrir les endives à hauteur avec le liquide.
- 7 Attention toute fois à ne pas trop mettre d'appareil dans le moule pour éviter les débordements.
- 8 Couper le surplus de papier sulfurisé.
- 9 Enfourner pendant 30 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la tarte du four et la détacher du papier sulfurisé à l'aide d'une spatule.
- 2 Dresser la tarte telle quelle sur une grande assiette.