

PLAT
VÉGÉTARIEN

La recette :

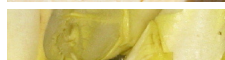
TATIN D'ENDIVES À LA CHÂTAIGNE



Pour 8 personnes :



▶ 250 g de pâte feuilletée



▶ 1 kg d'endives fraîches



▶ 250 g de châtaignes fraîches



▶ 250 g de chèvre frais



▶ 40 g de beurre salé



▶ 2 cuillères à soupe de miel parfumé



▶ 2 cuillères à café de sucre en poudre



▶ Sel, poivre

Préparation de la recette :

- ▶ Eliminer les feuilles extérieures des endives puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
- ▶ Couper la base dure de chaque demi-endive.
- ▶ Faire chauffer le beurre avec le miel. Ajouter les endives et le sucre. Faites mijoter à feu doux, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les endives ne rendent plus d'eau et soient confites (environ 30 minutes).
- ▶ Beurrer un moule à tarte. Disposer harmonieusement les endives dans le moule. Au dessus, disposer les châtaignes coupées en deux.
- ▶ Emitter le fromage de chèvre par-dessus. Saler, poivrer.
- ▶ Couvrir avec la pâte feuilletée en rentrant les bords à l'intérieur du moule.
- ▶ Faire cuire 30 min thermostat 180°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- ▶ Retourner la tatin sur un plat de service et servir aussitôt.

Bonne dégustation !

Recette proposée par
Frédéric LAMOTHE
Chef au collège Saint Pierre (01)