



Tatin d'endives au comté et huile de noix

INGRÉDIENTS

- Pâte Brisée
- 150g de comté râpé
- 600g d'endives
- 10cl d'huile de noix
- 1 c.s de sucre en poudre
- 30g de beurre
- 35g de farine
- 6 tranches de bacon
- 30cl de lait
- 50g de noix concassés

PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 220°.
- Lavez et effeuillez les endives, les faire revenir à feu doux des deux côtés dans l'huile de noix, côté bombé en premier. Lorsqu'elles deviennent translucides, les saupoudrer d'un peu de sucre et laissez quelques minutes sur le feu. Puis les déposer sur du papier absorbant et laissez le jus de cuisson dans la poêle.
- Dans cette poêle, faites revenir le bacon en petits morceaux avec un peu d'huile de noix à feu doux, faites fondre le beurre puis ajouter la farine d'un coup. Remuez jusqu'à l'obtention d'un roux blanc. Ajoutez le lait puis le comté et les noix concassées, remuez et laissez cuire quelques minutes.
- Dressez dans un plat à tarte les endives en éventail, étendez la sauce sur les endives. Abaissez la pâte Brisée sur les endives et recouvrez bien les bords du moule.
- Mettez à four chaud pendant 30 à 40min. Laissez reposer 5 min et retournez la tarte sur un plat.