

Tatin d'endives aux châtaignes

Ingrédients:

1 pâte feuilletée,
1 kg d'endives,
250 g de châtaignes naturelles,
200 g de fromage blanc de chèvre frais,
40 g de beurre salé,
2 cuillères de sucre,
Sel et poivre,
1 pointe d'ail semoule.



Préparation:

Eliminer les feuilles extérieures des endives, puis couper les en deux dans le sens de la longueur. Couper la base dure de chaque demi-endive.

Faire chauffer le beurre, ajouter les endives et le sucre.

Faire mijoter à feux 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 les endives dans le moule, disposer les châtaignes coupées en deux.

Mélanger le fromage blanc de chèvre avec la pointe d'ail, saler et poivrer.

Verser le mélange sur l'ensemble de la préparation.
Couvrir avec la pâte feuilletée en rentrant les bords à l'intérieur du moule.

Faire cuire 30 minutes Th. 180°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Retourner l'ensemble sur un plat de service.

Peut être déguster froid ou tiède.