



Minitarte tatin aux endives



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

12 endives
75 grammes de beurre
sel et poivre
2 cuillères à soupe de cassonade
1 pâte feuilletée

Méthode de préparation

- 1.** Éliminez les extrémités des endives.
- 2.** Faites fondre le beurre dans une grande poêle et disposez les endives les unes à côté des autres. Salez et poivrez selon votre goût.
- 3.** Faites dorer les endives sur tous les côtés et ajoutez un filet d'eau. Couvrez et faites mijoter ± 30 minutes à feu très doux.
- 4.** Vérifiez de temps en temps si toute l'eau ne s'est pas évaporée et ajoutez-en éventuellement un peu. À mi-cuisson, retournez les endives.
- 5.** En fin de cuisson, ajoutez la cassonade et faites-la fondre. Mélangez bien.
- 6.** Coupez la pâte feuilletée en quatre. Prenez 4 petits moules à tarte et disposez 3 endives dans chacun d'entre eux. Posez un morceau de pâte feuilletée par-dessus et enfoncez les bords.
- 7.** Utilisez une fourchette pour piquer quelques trous dans la pâte. Enfourniez 25 minutes au four préchauffé à 180 °C.
- 8.** Posez une assiette sur chaque moule et retournez les tartelettes.