

TATIN D'ENDIVES

Au cumin

Informations :

- difficulté : facile
- pour 6 personnes
- préparation d'environ 30 minutes
- cuisson d'environ 30 minutes



Ingrédients :

- 6 endives
- 10 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pâte feuilletée
- 3 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à café de cumin
- Sel et poivre du moulin
- Persil frais

Préparation :

- 1) Commencer par effeuiller les endives.
- 2) Dans une poêle, faire chauffer 5 cuillères à soupe d'huile d'olive et y jeter les feuilles d'endives. Laisser cuire à feu doux et à couvert une dizaine de minutes jusqu'à ce que les feuilles deviennent tendres.
- 3) Ajouter alors le cumin ainsi que 2 cuillères à soupe de cassonade et laisser caraméliser à feu doux.
- 4) Stopper la cuisson quand les endives sont tendres, joliment colorées et avant qu'elles ne se démêlent.
- 5) Répartir 1 cuillère à soupe de cassonade dans le fond d'un moule à gâteau rond.
- 6) Disposer les feuilles d'endives caramélisées en étoile sur toute la surface du moule en veillant à ce qu'elles se superposent bien et en faisant attention de ne pas trop mettre de jus (les endives vont encore rendre de l'eau en cuisant au four !).
- 7) Saupoudrer de sel et de poivre du moulin justement dosés.
- 8) Recouvrir de la pâte feuilletée en veillant à rabattre les bords de la pâte entre les légumes et les bords du moule.
- 9) Piquer la pâte avec une fourchette et enfourner à four chaud à 190°C (th.6-7) pendant une demi-heure jusqu'à ce que la pâte soit joliment dorée sur le dessus.
- 10) Démouler juste avant de servir pour une pâte croustillante et décorer de quelques feuilles de persil pour la décoration.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ A déguster chaud ou froid !