

Tatin d'endives braisées à l'orange



🍴 6 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 30m

🌾 gluten 🥛 lait 🌰 noix

Tarte tatin salée : endives braisées au miel et jus d'orange sur une pâte maison à l'huile d'olive et au thym. Le braisage à l'orange élimine l'amertume de l'endive. Finition feta et noix.

France

INGRÉDIENTS

☐ farine semi-complète	200 g	☐ miel	2 càs
☐ thym		☐ oranges à jus	2
☐ huile d olive	2 càs	☐ fleur	
☐ eau	6 càs	☐ feta	
☐ endives	8	☐ noix	
☐ huile			

PRÉPARATION

— Pâte à tarte —

1. Mélanger la *farine semi-complète*, du sel et du *thym*. Verser l'*huile d olive* et l'*eau* au centre. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson (2-3 mm d'épaisseur) et réserver au *réfrigérateur*.

— Endives braisées —

3. Laver, essuyer et couper les *endives* en deux ou trois dans le sens de la longueur selon leur taille.
4. Faire chauffer un peu d'*huile d olive* dans une *poêle*, ajouter le *miel* et les endives. Faire revenir *10-15 minutes* en les retournant régulièrement.
5. Une fois dorées, verser le jus des *oranges à jus*. Saler, poivrer et laisser cuire *10 minutes* à feu doux sans couvrir pour laisser le jus s'évaporer partiellement.

— Montage et cuisson —

6. Huiler un *moule à tarte* et disposer les endives au fond, face intérieure contre le moule. Ajouter un peu de jus de cuisson si nécessaire.
7. Poser la pâte sur les endives (légèrement plus grande que le moule) et rabattre les bords. Percer un petit trou au centre pour la vapeur.
8. Enfourner dans un *four* à 180 °C pendant *30 minutes* jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
9. Retourner la tarte immédiatement sur une assiette. Parsemer de *fleur* de sel, de *feta* et de *noix*.

La cuisson douce à l'orange et au miel élimine l'amertume caractéristique de l'endive — c'est la clé de cette recette.

braise