

Tatin d'endives au miel et orange



Ingédients : 1 pâte feuilletée, 6 endives, 1 orange bio., 1 cuiller à soupe et demi de miel, 1 cuiller à soupe et demi de vinaigre balsamique, sel, poivre, beurre, Cointreau cuisine

Couper et émincer les endives en enlevant le coeur amer. Les faire blanchir dans de l'eau bouillante salée. Egoutter.

Faire revenir dans une sauteuse avec un morceau de beurre sur feu vif pendant quelques minutes.

Prélever le zeste et presser le jus de l'orange.

Ajouter le miel et le jus d'orange et laisser cuire sur feu moyen pendant une quinzaine de minutes.

Préchauffer le four à 180°C.

Salez, poivrer, ajouter le vinaigre et laisser évaporer le liquide.

Découper des cercles dans la pâte feuilletée.

Déposer les endives dans les empreintes tartelettes **Demarle**. Recouvrir de pâte. Enfourner pour 25 minutes environ.

Au moment de servir, ajouter quelques "pschitt" de Cointreau cuisine.