

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## TATIN D'ENDIVES AU MIEL

**Pour 2 personnes :**

**4 endives - 150g pâte feuilletée - 30g beurre 1/2 sel - 2 càs rases de miel aux fleurs - poivre -**

**Couper la base des endives et les 2 ou 3 premières feuilles. Ôter le coeur de la base en creusant avec un couteau. Les laver. Les égoutter. Dans une poêle fondre du beurre. Couper en 2 les endives, les placer dans la poêle, les faire dorer de tous côtés. Ajouter le miel, laisser cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau et que les endives soient bien caramélisées. Les poivrer.**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Etaler la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné. Placer les endives au fond d'un moule à manquer de □ 20cm. Poser dessus la pâte feuilletée en rabattant la pâte à l'intérieur du moule. Enfourner et cuire 30 à 35 minutes. Servir aussitôt.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr