

TARTE AUX ENDIVES ET NOIX



Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

Pour la pâte brisée

125 g beurre en morceau ramolli

265 g farine

50 ml eau

1 pincée sel

Pour la garniture

5 endive

1 c. à soupe sucre semoule

20 cl crème épaisse

2 oeuf

80 g fromage râpé

50 g noix

35 g beurre
sel et poivre

Préparation :

La pâte Brisée

Mélangez le beurre, la farine et le sel. Vous devez obtenir une sorte de sablage. Ajoutez petit à petit l'eau froide jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Laissez reposer la pâte dans un film plastique au frais pendant 2 heures.

La garniture

Préchauffez votre four à 180°C. Otez les premières feuilles des endives puis coupez-les en 4 et retirez le cœur.

Faites fondre le beurre dans une poêle puis déposez-y les endives. Salez, poivrez et ajoutez le sucre puis laissez cuire pendant 5 minutes.

Dans un saladier, fouettez la crème avec les œufs et le fromage râpé.

Abaissez la pâte et garnissez-en un moule à tarte.

Déposez-y les endives puis recouvrez de la préparation aux œufs. Parsemez de noix concassées et enfournez pour 30 minutes.

BONNE DEGUSTATION !