

Tatin d'Endives aux noix



1 PERS.



Difficulté



Ingrédients

750 g d'endives

25 g de beurre

50 g de noix

1 Cs de vinaigre de balsamique

1 cs de sucre roux

sel et poivre

Couper les Endives en deux sur la longueur. Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les endives face plate, Mettre une cuillère à soupe de vinaigre de balsamique et laisser mijoter pendant 10 mn. Saler et poivrer

Verser au fond du moule le sucre roux. Disposer les endives dans un moule . Poser la pâte par dessus en incisant la pâte sur 6 endroits. Cuire 30 mn , four à 180°

A la fin de la cuisson, retourner le moule et parsemer de noix.