



La recette de Geneviève

Tatin d'endives aux Saint-Jacques

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

✓ Pour la Tatin d'endives :

8 endives ; 30 g de beurre ; 1 cuillère à soupe de miel ; le jus de 1 citron ; 2 cuillères à soupe d'eau ; 1 rouleau de pâte feuilletée ; 2 cuillères à café de miel ; sel ; poivre ; 20 g de beurre pour le moule.

✓ Pour les Saint-Jacques : 12 noix de Saint-Jacques ; 50 g de beurre ; fleur de sel et poivre.

Opérations :

1. Éplucher les premières feuilles d'endives si besoin, couper le pied légèrement et partager en deux dans le sens de la longueur.
2. Faire fondre le beurre avec le miel dans une grande poêle, coucher les endives sur la partie plate.
3. Arroser avec le jus de citron, ajouter l'eau, et faire cuire sans couvrir à feu doux pendant 30 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Saler et poivrer légèrement.
4. Beurrer le moule à manqué (en fond Tefal de préférence) diamètre 24 cm.
5. Chauffer le four thermostat 7 ou 200 °C.
6. Disposer les endives, ajouter les cuillères à café de miel et recouvrir avec la pâte feuilletée.
7. Piquer la pâte, cuire pendant 30 minutes.
8. Réserver les endives dans le four éteint, les recouvrir de papier aluminium.
9. Faire fondre le beurre dans une poêle et saisir les noix une minute sur chaque face.
10. Retourner la tarte sur le plan de service ; poser les noix dessus. Les poivrer et saupoudrer de fleur de sel. Servir.

Conseils : Choisir des noix surgelées et les décongeler en suivant le protocole.
Cette Tatin peut se servir en entrée (6 personnes), compter 18 noix.