

Tatin de Chicons au Chèvre et aux Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHICON(S)	750g
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	140g frais
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- CERNEAU(X) DE NOIX	quelques
- BEURRE	30g
- SUCRE SEMOULE	75g + 1 c à soupe
- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez les chicons et ôtez le cœur amer.
- Faites-les fondre dans un peu de beurre, salez, poivrez. Laissez cuire à couvert en ajoutant un peu d'eau.
- Terminez la cuisson à découvert et saupoudrez de sucre semoule afin de les caraméliser. Retirez du feu et laissez refroidir.
- Dans un bol, mélangez le fromage de chèvre avec la crème, sel et poivre. Intégrez-y les cerneaux de noix concassés.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Tapissez un moule à manquer de papier sulfurisé.
- Réalisez un caramel liquide en faisant fondre le beurre dans une poêle anti-adhésive puis ajoutez-y le sucre semoule. Laissez fondre et prendre couleur.
- Versez ce caramel délicatement dans le moule à manquer puis répartissez les endives caramélisées. Nappez le tout avec le fromage de chèvre aux noix.
- Déposez finalement la pâte feuilletée sur le tout et froncez les bords.
- Enfournez pour 30 minutes.
- Sortez du four et laissez reposer 2 minutes avant de démouler délicatement et de retourner la tatin dans une grande assiette.
- Découpez en portion et servez.