

Tarte tatin d'endives, chèvre et jambon blanc

Pour un moule à manqué de 22 cm de diamètre :

Pour la pâte Brisée allégée :

- 250 g de farine de blé bio
- 50 g de margarine Plantafin
- 1 pincée de sel
- 1 petit verre d'eau froide

Pour la garniture :

- 1 kg d'endives
- 1 noix de beurre
- 15 g de sucre roux
- 6 rondelles de bûche de chèvre
- 1 tranche de jambon blanc
- sel
- poivre

Réaliser la pâte brisée à la main ou au robot (plus de détails [ici](#)).

L'étaler sur le plan de travail fariné d'un diamètre supérieur à celui du moule (2 à 3 cm de plus).

Réserver.

Laver les endives, les effeuiller (j'ai enlevé les plus grandes feuilles puis coupé l'endive qu'il restait en deux). Faire fondre le beurre dans un grand faitout. Ajouter les feuilles et les demi-endives. Laver cuire sur feu assez vif pendant 5 bonnes minutes en remuant de temps en temps avec 2 cuillères en bois. Saupoudrer de sucre, mélanger et prolonger la cuisson jusqu'à ce que toute l'eau rendue par les endives soit évaporée. Saler, poivrer et égoutter les endives.

Dans le moule à manqué, disposer les endives cuites, puis les rondelles de chèvre et le jambon en morceaux.

Récupérer la pâte brisée avec le rouleau à pâtisserie en l'enroulant autour et dérouler la pâte sur le moule à manqué, sur la garniture. Couper un peu l'excédent de pâte et rentrer les bords de la pâte dans le moule avec votre doigt. Afin d'obtenir ceci :



Piquer la pâte avec une fourchette.

Enfourner dans le four préchauffé à 180°C pendant 20 min. Ma tarte a rendu à peine d'eau que j'ai laissée couler avant de démouler.

Recouvrir le moule à manqué d'un plat de service et retourner en même temps le moule et le plat pour démouler la tarte. Déguster !

