

TABLE

TARTE D'ENDIVES AU JAMBON



FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min -

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 1 pâte brisée
- 6 endives moyennes
- 200 g de jambon blanc
- 50 g de conté râpé
- 12,5 cl de lait
- 12,5 cl de crème liquide
- 1 cuil. à soupe de Savora
- 2 œufs
- Beurre - sel - poivre

PREPARATION

- Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- Retirez les premières feuilles des endives et évidez l'intérieur du trognon.
- Faites bouillir une grande quantité d'eau et faites-les blanchir pendant 5 mn.
- Égouttez les pointes vers le bas et pressez-les entre les mains si nécessaire.
- Faites dorer dans 75 g de beurre. Salez et poivrez.
- Etalez la pâte et déposez-la dans le moule à tarte légèrement beurré.
- Piquez le fond avec une fourchette.
- Déposez dessus le jambon coupé en lanières ou en dés puis le conté.
- Déposez par-dessus les endives.
- Dans un saladier, mélangez le lait, la crème, la cuil. à soupe de Savora et les œufs.
- Assaisonnez d'un peu de sel et de poivre.
- Versez doucement cette préparation sur le jambon, conté et endives jusqu'à hauteur des bords de la tarte.
- Mettez au four et laissez cuire et dorer pendant 30 min.
- Sortez et dégustez votre tarte encore chaude.

