

Tarte aux endives et à la Boulette d'Avesnes

Ingrédient

- 1 rouleau de pâte brisée
- une Boulette d'Avesnes
- 6 endives
- 200 g de crème fraîche
- 3 œufs
- Beurre
- sel, poivre.

- Préchauffez le four à 200°C
- Lavez et coupez en rondelles les endives.
- Dans une poêle, faites-les revenir dans un peu de beurre, façon compotée
- Pendant ce temps, coupez la Boulette d'Avesnes en lamelles.
- Dans un récipient, battez les œufs entiers avec la crème fraîche. Salez, poivrez légèrement.
- Beurrez un moule à tarte et étalez la pâte brisée. Disposez la compotée d'endives (n'hésitez pas à les égoutter pour enlever le jus) disposez les lamelles de Boulette d'Avesnes.
- Recouvrez l'ensemble du mélange œufs/crème.
- Passez au four durant trente minutes environ. la tarte doit être cuite avec une jolie couleur dorée au dessus.
- Servez tiède avec une salade et un bon verre de bière artisanale