
TATIN D'ENDIVES AU BRIE DE MEAUX

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 🍷 Une pâte feuilletée
 - 🍷 150 gr de Brie
 - 🍷 4 endives
 - 🍷 50gr de beurre
 - 🍷 1 cuillère de sucre en poudre
 - 🍷 Sel / poivre
-
- 🍷 Couper le Brie en tranches et réserver
 - 🍷 Couper les endives en quatre dans le sens de la longueur.
 - 🍷 Dans une sauteuse, les faire revenir à feu doux avec la moitié du beurre jusqu'à ce qu'elles soient colorées.
 - 🍷 Préchauffer le four à 200°C
 - 🍷 Beurrer le fond d'un moule à manquer et le saupoudrer de sucre. Disposer les quartiers d'endives en corolle. Ajouter les tranches de Brie puis recouvrir de pâte feuilletée. Bien ramener les bords à l'intérieur. Enfourner et laisser cuire environ 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit cuite avec une belle couleur dorée.
 - 🍷 Une fois la tarte sortie, retourner -la sur une assiette. Et servir aussitôt
 - 🍷 Bonne appétit