



## TATIN D'ENDIVES AU CHEVRE ET PIGNONS DE PIN

### **Ingrédients :**

1 pâte feuilletée  
5 endives  
50 g de beurre  
4 cuillères à café de miel  
le jus de 2 oranges  
1 bûche de chèvre  
50 g de pignons de pin

### **REALISATION :**

#### **ETAPE 1 :**

Coupez les endives en 2 dans le sens de la longueur, otez la partie dure (car amère) en forme de cône, puis détachez les feuilles une à une (elles doivent rester entières).

#### **ETAPE 2 :**

Dans une sauteuse, faites chauffer 50 g de beurre et ajoutez y le miel. Faites réduire et dorer les endives pendant 20 minutes environ dans ce mélange.

Pendant ce temps, pressez les 2 oranges pour en récupérer le jus. Versez le jus ainsi obtenu dans la sauteuse. Ajoutez la cannelle et poivrez.

Retirez du feu quand le tout commence à caraméliser.

#### **ETAPE 3 :**

Coupez la bûche de chèvre en tranche épaisses

#### **ETAPE 4 :**

Beurrez un moule de 26 cm de diamètre et recouvrir les endives.

Versez le jus de cuisson sur les endives.

Dispsez les tranches de chèvre dessus et parsemer de pignons de pin.

Recouvrez de pâte feuilletée et recourber les bords à l'intérieur, puis faites un trou au centre afin que la pâte ne gonfle pas pendant la cuisson.

Cuire à 25° pendant 25 mn.

