

## Tatin d'endives au comté et huile de noix

Niveau : Facile

### Ingrédients

#### Pâte brisée :

180g de farine  
90g e beurre  
2 c.s d'eau  
2 pincées de sel  
1 jaune d'oeuf

#### Garniture :

150gr de comté rapé  
600g d'endives  
10cl d'huile de noix  
1c.s de sucre en poudre  
30g de beurre

35g de farine  
6 tranches de bacon  
30cl de lait  
50g de noix concassés

Temps de préparation : 30min    Temps de cuisson : 30 min

### Etapes de Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 220°C (th.7). Préparez la pâte brisée en mélangeant les ingrédients puis laissez la reposer en boule au frais le temps de la préparation de la garniture.
- 2 Lavez et effeuillez les endives, les faire revenir à feu doux des deux côtés dans l'huile de noix, côté bombé en premier. Lorsqu'elles deviennent translucides, les saupoudrer d'un peu de sucre et laissez quelques minutes sur le feu. Débarrassez-les de leur jus en les déposants sur du papier absorbant. Laissez le jus de cuisson dans la poêle.
- 3 Dans cette poêle, faites revenir le bacon en petits morceaux avec un peu d'huile de noix à feu doux, faites fondre le beurre puis ajouter la farine d'un coup. Remuez jusqu'à l'obtention d'un roux blanc. Ajoutez le lait puis le comté et les noix concassées, remuez et laissez cuire quelques minutes.
- 4 Dressez dans le fond du plat à tarte les endives en éventail, étendez la sauce sur les endives. Abaissez la pâte brisée sur les endives et recouvrez bien les bords du moule.
- 5 Mettez à four chaud puis sortez la tatin une fois la pâte bien dorée (30 à 40min environ). Laissez reposer 5 min et retournez la tarte sur un plat pour une dégustation tiède.