



TARTE GOURMANDE ENDIVES, MIEL ET COMTÉ.

Une tarte gourmande sucrée-salée pour réchauffer les coeurs et les papilles.

- **Les légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **Fond de tarte** confectionnée par la **Maison Villaret**.

LES INGRÉDIENTS



Pâte à tarte
1



Endive
250grs



Comté râpé
100grs



Oignon rouge
1



Noix
Une poignée

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Miel liquide
2 cuillères à soupe



Beurre
selon votre goût



Sel et poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 180°C chaleur tournante Salez les légèrement et laissez les dégorgier.

ÉTAPE 2

Dans une poêle faites fondre le beurre à feu doux et y ajoutez l'oignon émincé. Faites le revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide.

ÉTAPE 3

Coupez les endives en deux dans le sens de la longueur. Placez les dans la poêle avec les oignons, côté plat vers le bas. Faites cuire à feu moyen pendant 10mn

ÉTAPE 4

Ajoutez le miel, une pincée de sel, et du poivre. Laissez caraméliser légèrement jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

ÉTAPE 5

Étalez la pâte dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.

ÉTAPE 6

Disposez les endives caramélisées sur la pâte en formant une jolie disposition. Parsemez de noix concassées et de comté râpé.

ÉTAPE 7

Si besoin repliez les bords de la pâte sur la garniture. Enfourniez pour 25mn.

ÉTAPE 8

Laissez refroidir légèrement avant de servir.



CONSEILS ET ASTUCES

Servir accompagnée d'une belle salade verte ou d'un bol de soupe chaude.