

Endives & Noix



Tarte fine aux Poireaux, Endives & Noix

Je fais comment ?

1. Préchauffez votre four Th.6/7- 210°C.
2. Dans un saladier, versez la farine. Ajoutez une bonne pincée de sel. Incorporez le beurre ou la margarine à température ambiante et émiettez avec les doigts. Versez l'eau et formez rapidement une boule de pâte.
3. Étalez-la directement au rouleau sur une feuille de papier sulfurisé. Prenez en compte le diamètre de votre plaque à pizza. Ceci afin de réaliser une tarte sans bord mais bien toute plate comme une pizza.
4. Faites précuire la pâte pendant 5 mn.
5. Pendant ce temps, émincez les poireaux en fines rondelles. Rincez-les soigneusement. Nettoyez les endives, enlevez les premières feuilles et le cœur. Détachez toutes les feuilles de chaque endive. Puis, faites revenir le tout dans le beurre. Réduisez le feu et laissez cuire pendant 10 mn. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Réservez.
6. Dans un grand bol, battez l'oeuf avec le mascarpone. Ajoutez le gruyère râpé. Incorporez alors ce mélange aux légumes. Étalez la préparation sur la pâte précuite. Parsemez de copeaux de parmesan et de noix hachés grossièrement.
7. Glissez au four et laissez cuire 20 à 25 mn.

Source : Aude - Le 12 décembre 2006 -

Vous pouvez utiliser du fromage blanc ou de la crème épaisse à la place du mascarpone. Je n'avais que du Parmigiano dans le réfrigérateur mais je verrais bien du roquefort à la place. Histoire de marier un peu plus les saveurs. A vous de choisir !

Ingrédients

Pour la pâte :

- 150 g de farine complète
- 75 g de matière grasse (margarine ou beurre végétal)
- 5 cl d'eau
- Une pincée de sel

Pour la garniture :

- 2 blancs de poireaux
 - 2 grosses endives
 - 15 g de matière grasse
 - 3 C.à s. de mascarpone
 - 25 g de gruyère râpé
 - 1 oeuf
 - Quelques copeaux de parmigiano
 - 1 poignée de cerneaux de Noix
 - Sel & Poivre
 - Noix de muscade
- Cuisson : 25 mn