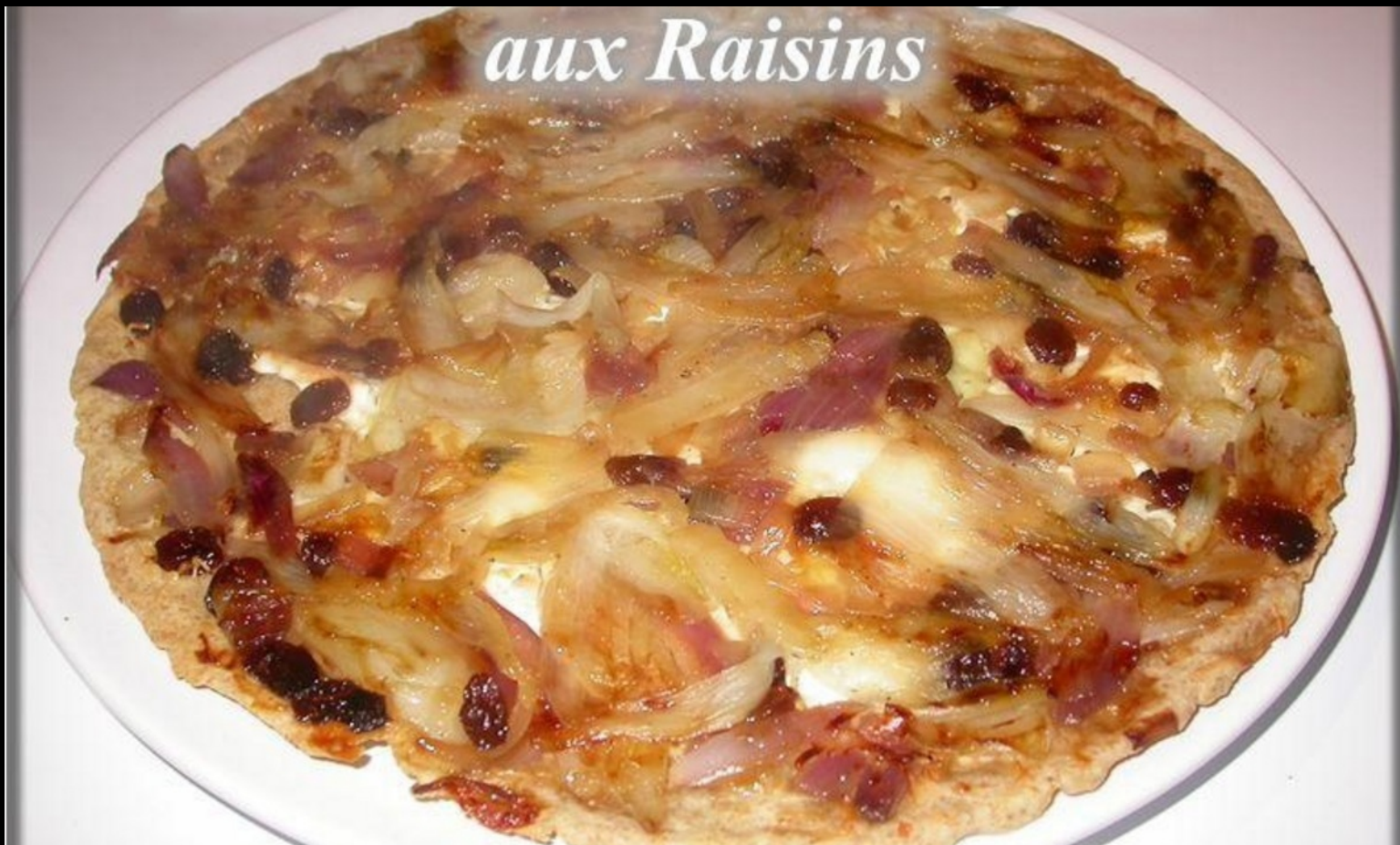


aux Raisins



Tatin d'Endives & d'Oignons aux Raisins

Je fais comment ?

1. Réalisez la pâte brisée : Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre en morceaux et l'eau. Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur.
2. Pendant, ce temps, enlevez les premières feuilles des endives. Coupez le coeur et fendez-les dans le sens de la longueur. Placez-les dans un panier vapeur et faites les cuire pendant 20 mn.
3. Epluchez les oignons et émincez-les finement. Dans une poêle, faites chauffer le beurre avec le miel. Laissez caraméliser. Faites revenir les oignons et les endives cuites. Ajoutez les raisins secs, le sel et le poivre et laissez sur le feu pendant 5 mn.
4. Préchauffez le four à 210°C. Tapissez le fond d'un plat à pizza de papier sulfurisé. Garnissez d'endives et d'oignons. Applatissez le tout avec le dos d'une fourchette. Parsemez de morceaux de fromage frais et de gruyère.
5. Recouvrez avec la pâte brisée en veillant à bien rentrer les bords vers l'intérieur. Glissez dans le four et faites cuire 25 mn.

Source : Aude - Le 19 décembre 2006 -

Si vous n'êtes pas fan du sucré/salé, vous pouvez juste enlever les raisins de cette recette. Le miel quant à lui ne vient qu'atténuer l'amertume des endives.

Pour jouer davantage avec les saveurs, n'hésitez pas à remplacer le fromage frais par du fromage de chèvre ou du roquefort.

Ingrédients

Pour la pâte brisée :

- 150 g de farine complète
- 75 g de beurre salé
- 5 cl d'eau

Pour la garniture :

- 3 endives
- 1 oignon blanc
- 1 oignon rouge
- 25 g de fromage frais type Saint-Morêt
- 100 g de gruyère râpé
- 1 poignée de raisins secs
- 25 g de beurre salé
- 1 C.à s. de miel
- Sel & Poivre

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn