

Tatin d'endives et fromage



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 g	Beurre doux	~
500 g	Comté	~
1	Crème liquide	~
20 pièces	Endives sans sel ajouté en boîte 5/1 LES DELICES DU JARDINIER	0044179
2 litres	Lait demi-écrémé	~
PM	Muscade moulue en boîte 430 g LA CASE AUX	0044246
6 pièces	Oeufs	~
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
200 g	Sauce béchamel en boîte 800 g KNORR	0044703
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
20 g	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
10 pièces	Tartelette feuilletée diam 8,5 cm JEAN DUCOURTIEUX	0043800

Étapes de préparation

- 1 Réaliser la sauce béchamel avec la préparation. Laisser refroidir et incorporer les œufs et la crème. Réserver.
- 2 Egoutter les endives, les tailler en deux dans le sens de la longueur. Dans une poêle préalablement graissée, faire revenir les endives assaisonnées de sel, poivre et sucre. Laisser refroidir.
- 3 Tailler en petit morceaux le comté. Déposer les endives en rosace dans le fond

- 3 des tartelettes. Ajouter les morceaux de comté puis couler la béchamel dans chaque tartelette.
- 4 Mettre à cuire au four à 170°C pendant 25 à 30 minutes. Sortir les tartelettes du four .

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Brouilly rouge AOC 2016 en bouteille 75 cl CHÂTEAU MOULIN FAVRE