Minitarte tatin aux endives

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

12 endives
75 grammes de beurre
sel et poivre
2 cuillères à soupe de cassonade
1 pâte feuilletée

Méthode de préparation

1. **Éliminez les extrémités des endives.**
2. **Faites fondre le beurre dans une grande poêle et disposez les endives les unes à côté des autres. Salez et poivrez selon votre goût.**
3. **Faites dorer les endives sur tous les côtés et ajoutez un filet d'eau. Couvrez et faites mijoter ± 30 minutes à feu très doux.**
4. **Vérifiez de temps en temps si toute l'eau ne s'est pas évaporée et ajoutez-en éventuellement un peu. À mi-cuisson, retournez les endives.**
5. **En fin de cuisson, ajoutez la cassonade et faites-la fondre. Mélangez bien.**
6. **Coupez la pâte feuilletée en quatre. Prenez 4 petits moules à tarte et disposez 3 endives dans chacun d'entre eux. Posez un morceau de pâte feuilletée par-dessus et enfoncez les bords.**
7. **Utilisez une fourchette pour piquer quelques trous dans la pâte. Enfournez 25 minutes au four préchauffé à 180 °C.**
8. **Posez une assiette sur chaque moule et retournez les tartelettes.**