

Endives au jambon façon Tatin

Plat chaud



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :25 min

Temps de cuisson/repos :25 min

Calories par portion : 384.333 Kcal

Charge glycémique par portion: 5.02

Les ingrédients

- 1.0 u Pâte à pizza
- 4.0 u Endive
- 4.0 u Jambon blanc
- 200.0 gr Gruyère rapé
- 50.0 gr Beurre
- 40.0 gr Sucre
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre

Préparation des endives

Retirer les feuilles abîmées des endives et coupez les en 4 dans la longueur. Faites fondre le beurre dans une poêle et y faire dorer les endives. Saupoudrez les de la moitié de sucre (20 gr). Couvrez et laissez cuire pendant 15 minutes à feu doux. Puis ôtez le couvercle et assaisonnez à votre convenance. Laissez cuire encore 5min.

Préchauffer le four à 180°C - Th6

Préparation du Tatin

Dans un plat à manqué beurré, mettre le restant de sucre et y disposer les endives, le jambon coupé en lanière et le gruyère râpé. Disposez la pâte à pizza dessus en rentrant bien les bords

Cuisson

Enfournez pendant 25-30min

Présentation

A proposer avec une salade une salade verte assaisonnée à l'huile de noix.