Tatin d'endive aux agrumes

POUR 4 personnes / PRÉPARATION 20 min / CUISSON 50 min environ / Difficulté Moyenne

© Larousse

Ingrédients

- 250 g de pâte feuilletée pré étalée
- 6 grosses endives blanches
- 1 orange non traitée
- 1 citron non traité
- 30 g de beurre demi-sel
- 2 cuill. à soupe de miel liquide
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 3 pincées de noix muscade
- sel et poivre

Préparation

1.Coupez les endives en deux dans le sens de la longueur. Creusez le cône à la base.

2.Prélevez finement le zeste de l'orange. Mettez les filaments dans de l'eau froide et portez à ébullition. Au bout de 2 min, égouttez-les et rafraîchissez-les.

3.Pressez l'orange et le citron. Filtrez le jus.

4.Dans une sauteuse, faites chauffer le beurre puis mettez les endives à rissoler.Ajoutez les jus des agrumes, du sel, du poivre. Faites cuire à couvert pendant 20 à 25 min, jusqu'à ce que les endives soient presque tendres.

5.Découvrez la sauteuse, récupérez 15 cl de jus de cuisson et laissez le reste de liquide s'évaporer. Ajoutez le miel et faites blondir les endives en les retournant plusieurs fois. Laissez-les tiédir.

6.Préchauffez le four à 210 °C (therm. 7).

7.Couvrez de papier sulfurisé le fond d'un moule à manqué de 24 cm de diamètre. Disposez les demi-endives en rosace. Recouvrez le tout avec le disque de pâte en rabattant les bords à l'intérieur du moule.

8.Enfournez pour 25 min environ.

9.Juste avant la fin de la cuisson, portez la crème à ébullition avec le jus d'endive réservé, les zestes d'orange et la muscade. Salez, poivrez et mélangez. Laissez bouillir 3 min.

10.À la sortie du four, posez un plat de service sur le moule et retournez le tout. Retirez délicatement le moule. Nappez d'un peu de crème chaude. Servez chaud avec le reste de crème à part.