

Tatin d'endives aux pommes d'après une recette d'Alain Passard « L'endive fait une fleur à la tatin »

Voici une jolie petite tartelette salée inspiré d'une recette du chef Alain Passard, chef trois étoiles, intitulée « L'endive fait une fleur à la tatin » (voir la vidéo de la recette originale en fin de page). Je n'aime pas trop l'amertume de l'endive: j'ai donc ajouté à la recette initiale des lamelle de pommes qui adoucissent l'ensemble.

Vous pouvez les servir à l'apéritif, en entrée, accompagnées d'une salade de mâche au magret fumé ou tout simplement en accompagnement d'une viande blanche .



Tatin d'endives aux pommes

Ingrédients: pour environ une douzaine de mini tartelettes

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- sucre glace
- 4 grosses endives
- une pomme
- un citron vert
- beurre



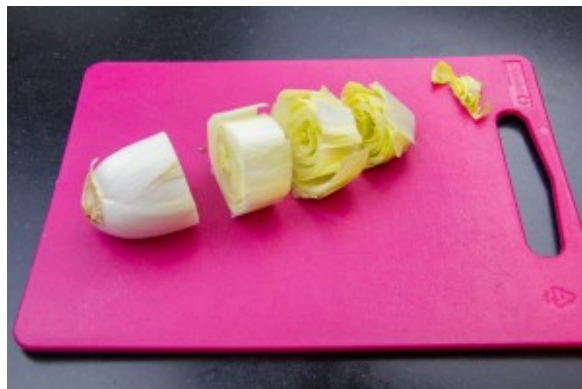
Ingrédients

Matériel:

- Moules anti adhésif

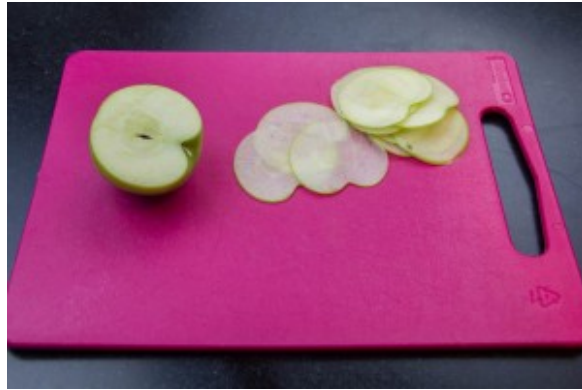
Préparation:

- Préchauffez votre four à 220°.
- Coupez la pointe des endives et taillez les chacune en trois tronçons au dessus du trognon que vous n'utiliserez pas.



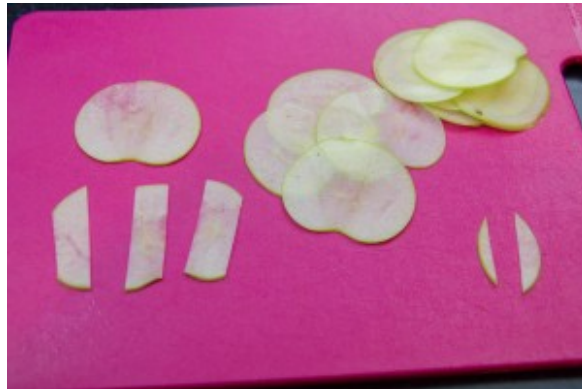
Tranchez les endives

- A l'aide d'un couteau qui tranche bien ou d'une mandoline coupez quelques tranches fines de pomme (une à deux par tartelette).



Coupez les pommes en tranches très fines

- Coupez chaque tranche en trois lamelles.



Puis coupez chaque tranche en trois lamelles

- Saupoudrez les moules de sucre glace et déposez un petit morceau de beurre dans chaque empreinte. Déposez y également une rondelle de feuilles d'endives et insérez dans ces feuilles des lamelles de pomme.



- Recouvrez chaque moule ou empreinte d'une rondelle de pâte feuilletée.



Recouvrez chaque moule ou empreinte d'une rondelle de pâte feuilletée

- Enfournez à 220° pendant 15 à 20 minutes. Sortez la plaque du four et attendez quelques minutes avant de retourner les tartelettes.

- Dressez et râpez un peu de zeste de citron vert par dessus.



Tatin d'endives aux pommes

Voici la recette originale d'Alain Passard en vidéo:

« L'avocat soufflé le chaud pour la vanille ! » d'Alain Passard

Voici la recette originale qui m'a servie de base pour mon dessert « Mille feuille soufflé à l'avocat et chocolat » .

C'est une recette extrêmement originale car on associe jamais l'avocat à un dessert et c'est très dommage au vue du résultat. Il fallait un génie comme le chef Alain Passard pour y penser (3 étoiles ... Ceci explique cela!).

En plus elle est facile, peu de cuisson, goutteuse et

bluffante. Essayez et vous serez surpris!