# 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

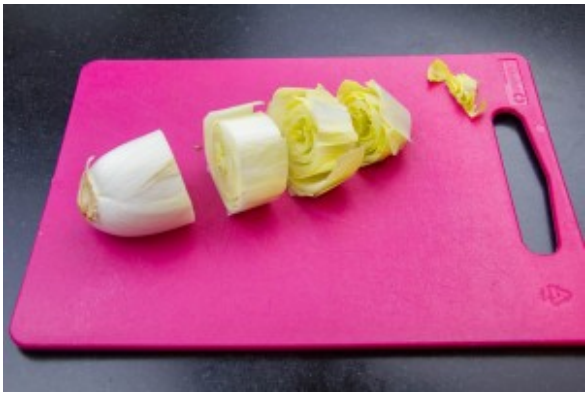
Ingrédients

**Matériel:**

- Moules anti adhésif

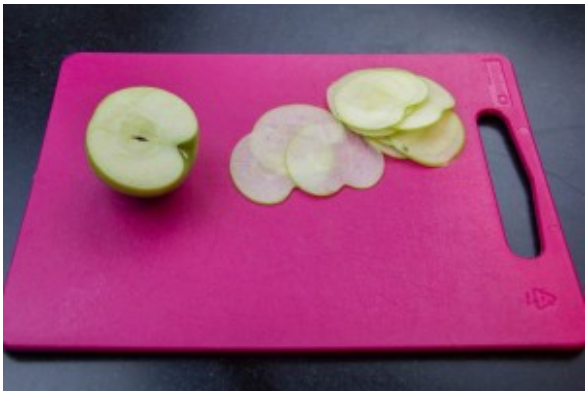
**Préparation:**

- 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 tranches fines de pomme ( une à deux par tartelette).



Coupez les pommes en tranches trés fines

- Coupez chaque tranche en trois lamelles.

Puis coupez chaque tranche en trois lamelles

- Saupoudrez les moules de sucre glace et déposez un petit morceaux 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 souffle 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!

---

# Mille feuille soufflé à l’avocat et chocolat

L’avocat est le plus souvent associé aux plats salés. Mais le voici en un dessert extrêmement original inspiré d’une recette du chef Alain Passard, chef trois étoiles,  intitulée « Quand l’avocat souffle le chaud à la vanille » (voir la vidéo de la recette originale en fin de page).

A l’origine la recette du chef est un soufflé sucré à base d’avocat avec un cœur coulant au chocolat. J’ai associer cette base à l’avocat à une pâte feuilletée pour y ajouter du croustillant et un visuel encore plus gourmand. C’est une recette rapide, facile, gourmande qui étonnera vos convives.

Mille feuille soufflé à l’avocat et chocolat

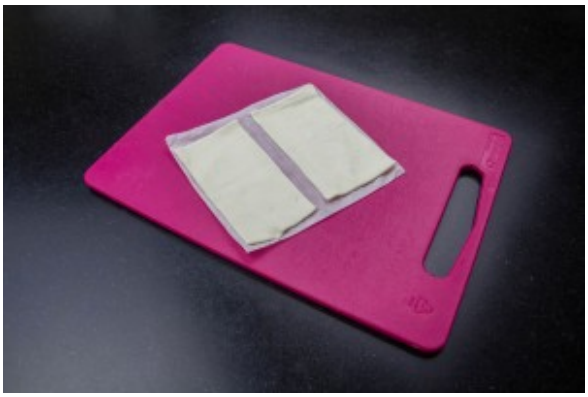
**Ingrédients (4 personnes)**

- 12 rectangles de feuilletage ( à commander chez votre pâtissier ou à faire soi même)
- 2 avocats murs
- une gousse de vanille
- une fève tonka
- 40 g de bon chocolat à pâtisser ( Valrhona si vous pouvez en trouver)
- 2 blancs d’œuf
- 35 gr de sucre glace
- un citron vert

Ingrédients

**Préparation:**

- Chauffez votre four à 180°
- Taillez votre pâte feuilletée en rectangles (environ 12 par 6 cm).

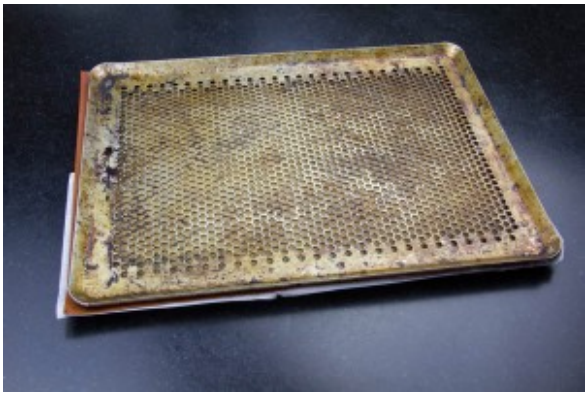


Coupez la pâte feuilletée en rectangle ( environ 12 cm sur 6 cm)

- Déposez les rectangles de pâte sur une plaque anti adhésive allant au four.

Déposez les rectangles de pâte sur une plaque

- Posez une autre feuille de papier cuisson par dessus ainsi qu’une autre plaque de manière à éviter que la pâte ne gonfle pas à la cuisson. .



Posez une autre feuille de papier cuisson par dessus

- Enfournez environ 15 à 20 mn. Suivant les fours le temps de cuisson peut être différent donc surveillez la cuisson.Réservez les rectangles de feuilletage à température ambiante.

Rectangles de pâte feuilletée à la sortie du four

Pendant la cuisson préparez le soufflé.

- Zestez le citron vert.

Zestez le citron vert

- Extrayez en le jus.

Pressez le jus des citrons

- Coupez la vanille en deux et avec un petit couteau, grattez en les grains.

gratter la gousse de vanillenhj

- Coupez les avocats en deux. Ôtez en la pulpe.

Coupez les avocats en deux

- Râpez la fève tonka et mélangez la bien à l’avocat.

Râpez la fève tonka

- Écrasez la pulpe d’avocat grossièrement et ajoutez les grains de vanille , 1/2 jus du citron vert, la fève tonka râpée et le zeste du citron vert.

Écrasez la pulpe d’avocat grossièrement

- Mixez le tout avec un mixeur plongeant.

Mixez le tou

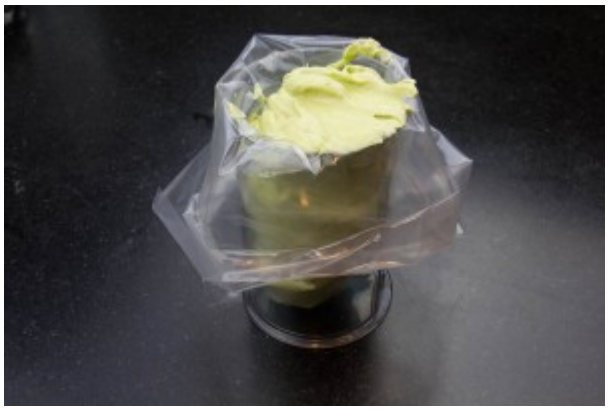
- Montez les œufs en neige en incorporant le sucre progressivement.

Montez les œufs en neige

- Puis incorporez délicatement les œufs en neige à l’avocat.

Puis incorporez délicatement
les œufs en neige à l’avocat

- Remplir une poche à douille avec cet appareil à l’avocat et chocolat.



- Coupez grossièrement le chocolat en morceaux à l’aide d’un grand couteau.

Coupez grossièrement le chocolat en morceaux

- Préchauffez votre four à 220°.

**Dressage**

- Saupoudrez un rectangle de pâte feuilletée avec les copeaux de chocolat. Attention: les rectangles de pâtes

doivent avoir refroidi!

Saupoudrez un rectangle de pâte feuilletée avec les copeaux de chocolat.

- Puis dressez la préparation à l’avocat à l’aide de la poche à douille.

Dressez la préparation à l’avocat

- Posez une nouvelle feuille de feuilletage au dessus et répétez l’opération. Assemblez ainsi tous les mille feuilles.

- Enfournez à 220° pendant 5 mn.
- Dressez sur les assiettes individuelles et saupoudrez de sucre glace.Si vous le désirez vous pouvez compléter le dressage avec un peu de copeaux de chocolat et servez tout de suite!

Mille feuille soufflé à l’avocat et chocolat

**Voici la recette originale d’Alain Passard en vidéo:**