

Accompagnement

Préparation :

35 min

Cuisson: 30 min

Niveau: 

Ingrédients:

Pour 4 personnes:

- 8 chicons
- 1 citron
- 100 gr de beurre
- 1 rouleau de pâte feuilletée (disponible à l'épicerie)
- 1 càs de sucre de canne
- Sel, poivre

Suggestion:

Cette tarte salée accompagnera très bien vos repas de fête et se mariera parfaitement avec le canard, le veau ou encore, des poissons comme le bar ou le rouget grillé.

Tarte Tatin de chicons

- Enlevez les pédoncules des chicons et faites les cuire dans de l'eau salée avec le jus de citron et 20 g de beurre, comptez 15 min après l'ébullition.
- Laissez égoutter les chicons. Pressez-les si besoin pour évacuer toute leur eau. Il est très important de bien évacuer l'eau si vous voulez que votre Tatin caramélise bien.
- Préchauffez le four th 6,5 ou 200 degrés..
- Faites fondre 80 g de beurre dans une poêle et faites dorer les chicons des deux côtés à feu vif. A ce stade, selon que vous aimiez ou pas un goût sucré/salé, vous pouvez saupoudrer les chicons avec le sucre de canne.
- Une fois les chicons bien dorés, disposez-les dans un plat à tarte. Étalez la pâte feuilletée et faites un couvercle au plat en soudant du mieux possible le bord. Piquez la pâte avec une fourchette et laissez cuire 15 min au four chaud.
- Pour servir aidez vous d'un plat pour retourner la préparation comme pour une Tatin.



Suggestion de présentation