

Tatin d'endives au confit de canard

Pour 4 personnes :

- 4 endives,
- 500 gr de confit de canard,
 - 100gr de beurre
- 2 cuillères à café de cassonade
 - 300gr de pâte feuilletée
 - 2 échalotes, sel et poivre.

Coupez les endives en 4, pelez et émincez les échalotes, émiettez le confit de canard, faites revenir dans une poêle les endives avec les échalotes dans 80g de beurre pendant 15mn, dans le fond d'un moule à manqué, disposez la cassonade + le beurre restant que vous aurez préalablement coupé en petits morceaux, disposez-y les endives et le confit de canard émietté et couvrez le tout avec la pâte feuilletée.

Faites cuire 30mn environ à four moyen

