

Tatin d'endives à la tomme de Savoie

Ingrédients

1 pâte feuilletée
5 grosses endives
3 knachis
~~1 petite boîte de marrons~~
250 gr de tomme de Savoie
40 gr de beurre salé
2 CS de miel liquide

Dans une poêle, faire fondre le beurre salé avec le miel. Eliminer les feuilles extérieures des endives ainsi que la base, les couper en 4 et les rajouter dans la poêle.

Laisser mijoter à feu doux en remuant de temps en temps pendant 30 mn ou jusqu'à ce que les endives soient confites.

Préchauffer le four à 200°

Disposer joliment les endives,, déposer les morceaux de knachis. Couper la tomme en tranches et les répartir sur les endives.

Couvrir avec la pâte feuilletée. Enfourner et laisser cuire 30 mn.

Servir bien chaud

