

Endives façon tatin ou crumble

Le tout en BIO

Recette proposée par David Farat, chef,
ancien élève de l'Ecole Supérieure de Cuisine Française Grégoire Ferrandi

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

Pour la façon tatin :

5 endives
100g sucre en poudre
5cl de vinaigre blanc
100g de pâte brisée

Pour la façon crumble :

5 endives
50g de beurre
15g de noix
15g d'amandes
10g de farine

RECETTE:

Réaliser un blanc : mélanger dans de l'eau froide 2 cuillères à soupe de farine, le jus de 2 citrons et du sel. Le porter à ébullition et plonger les endives en vérifiant qu'elles ne dépassent pas du liquide (elles noirciraient). Lorsqu'elles sont cuites les refroidir sous l'eau froide puis bien les égoutter (la réussite de la recette en dépend).

Dans une casserole, mettez du sucre en poudre et un peu d'eau froide (le mélange ne doit pas être liquide). Réaliser un caramel brun (plonger une cuillère pour contrôler la couleur). Lorsque la couleur vous convient, ajouter quelques gouttes de vinaigre hors du feu (attention aux projections !). Garder le caramel tiède afin qu'il reste liquide.

Pour la tatin : Détailler des cercles de pâte brisée à la taille de vos récipients et les piquer avec le bout d'une fourchette. Les réserver au congélateur. Dans le fond des récipients, couvrir le fond de caramel, ajouter les « pétales » d'endive une par une en les superposant légèrement afin de créer une spirale (mettre l'équivalent d'une endive par personne). Poser enfin le cercle de pâte. Enfourner à 200°C pendant 20mn. Retourner avant de servir.

Pour le crumble : Procéder de même en remplaçant la pâte par un mélange de beurre mou, de noix et d'amandes concassés et de farine (de châtaigne par exemple) jusqu'à l'obtention de petits grumeaux. Ne pas retourner avant de servir.

Bon appétit

Plat BIO

Agence
BIO