

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



# TATIN D'ENDIVES CARAMÉLISÉES

ET SON FONDANT POIRE  
ABONDANCE

ACCOMPAGNÉE DE SA GRUME ROSÉE

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS



LES NOUVEAUX FROMAGERS

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

**Préparation: 40 min**

**Cuisson: 30 min**

**Niveau: Facile**

**Budget: Pas cher**

## POUR 4 PERSONNES

- 800g à 1kg d'endives
- 3 cuillères à soupe généreuses de miel
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 poire
- 100g d'Abondance
- Quelques noix
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Une recette sucrée salée et très fruitée: à la fois grâce à la poire mais aussi grâce à l'Abondance, un fromage savoyard très fruité.

- Préchauffer le four à 170°C
- Laver les endives et enlever les premières feuilles. A l'aide d'un couteau bien aiguisé, enlever le centre dur et amer de l'endive. Couper chaque endive en deux dans le sens de la longueur.
- Dans une poêle avec une noix de beurre, faire revenir les endives quelques minutes sur feu vif. Baisser le feu et ajouter les 3 cuillères bien généreuses de miel. Laisser caraméliser sur feu doux une vingtaine de minutes.
- Dans un moule à tatin (ou autre plat allant au four), disposer harmonieusement les endives sur le fond. Saler, poivrer et recouvrir la pâte feuilletée, en glissant bien l'excédent de pâte sur le fond, entre le bord du moule et les endives. Glisser au four 30 minutes.
- En attendant, éplucher et couper la poire en brunoise. Concasser quelques noix.
- A la sortie du four, retourner la tatin d'un coup sec sur votre plat de service. Parsemer de lamelles épaisses d'Abondance, pour les faire fondre, puis les dés de poire ainsi que les noix. Ajouter une pincée de fleur de sel et quelques tours de moulin à poivre et servir immédiatement.

### Pourquoi cette alliance ?

Les notes épicées de ce vin donneront du caractère à cette entrée.

Son nez d'agrumes réhaussera à merveille les endives..

Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur [www.lesnouveauxfromagers.fr](http://www.lesnouveauxfromagers.fr)

LA SUGGESTION  
DU CAVISTE

## LES GRUMES ROSÉES

Vin de France rosé

Nez d'agrumes, de pomelos avec une pointe épicée.  
Bouche très agréable.

Et aussi :

**Les Jolies Filles**  
2014 Côtes de Provence  
rosé



Imprimé sur papier **PERFC**, issu des forêts gérées durablement

[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)