

## Tarte endives pommes lardons

Source : site Paperblog



C'est un mélange sucré-salé qui est étonnant car les pommes sont fondantes et les endives également. A vous de choisir des pommes + croquantes comme par exemple, la Pink Lady ou la reine de reinette, si vous préférez...Les lardons allumette donnent l'autre touche salée de la tarte.

### **Ingrédients pour une tarte de 30 cm**

#### **Pour la pâte brisée**

200 g de farine  
1 pincée de sel  
100 g de beurre mou  
2 CS d'eau glacée

#### **Pour la garniture**

2 endives  
3 petites pommes de 110 g chacune environ (Golden, Pink Lady ou Reine de reinette...)  
1 CS de cassonade  
170 g de lardons allumette  
Beurre  
200 g de crème liquide  
2 oeufs  
Sel, curry

#### **Faire la pâte brisée (recette du livre KitchenAid)**

Dans le bol du KitchenAid, mettre le batteur plat (feuille)....

Verser la farine + une pincée de sel + le beurre mou coupé en morceaux. Mettre VIT 2 jusqu'à ce que la consistance ressemble à de la chapelure. Ajouter l'eau glacée. Battre de nouveau jusqu'à homogénéité de la pâte. Mettre au frais au frigo pendant la cuisson des endives...

## Préparation de la garniture

Retirer le coeur des endives (pour ôter l'amertume) et les couper en lanières. Dans une poêle, les faire revenir dans une noix de beurre pendant une dizaine de minutes. Une fois cuites, les verser dans un chinois et ôter le maximum d'eau, en pressant avec une cuillère en bois. Verser dans un récipient.

Préchauffer le four à 180°C.

Etaler la pâte brisée dans la tarte, munie d'un papier cuisson et la précuire pendant 10 min à 180°C. La sortir du four.

Eplucher les pommes et les couper en dés. Les mettre dans une poêle avec une noix de beurre et les saupoudrer d'une cuillère à soupe de cassonade. Faire chauffer jusqu'à ce qu'elles soient bien caramélisées, environ une dizaine de minutes aussi. Les réserver à part.

Dans la poêle, de nouveau, mettre les lardons allumette et les faire suer pendant 3 à 4 minutes. Les égoutter dans le chinois, en pressant aussi avec la cuillère en bois.

Dans un bol, fouetter les oeufs entiers avec la crème liquide. Assaisonner avec sel et curry à votre convenance.



Sur la pâte à tarte, disperser les endives sur toute la surface, puis les dés de pomme et enfin les lardons. Verser le contenu du bol par-dessus et faire cuire 35 min à 180°C.

Sortir du four quand le dessus est bien doré. Régalez-vous !