

Tarte aux endives, pommes et camembert



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Je vous propose cette tarte mi-ch'ti, mi-normande.... Encore une fois, c'est une tarte "fonds de frigo".... Finalement, ça tombait bien car ces 3 ingrédients se marient à merveille!

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 2 pommes
- 2 endives
- 1 camembert
- 2 oeufs
- 150 ml de lait - ou crème pour les gourmands
- huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Couper les endives en petits morceaux et les faire sauter dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer. Laisser tiédir.
- 2 Etaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Piquer le fond. Déposer les endives tiédies sur le fond, ajouter les pommes découpées en lamelles et glisser des morceaux de camembert entre celles-ci.
- 3 Battre les oeufs avec le lait ou la crème fraîche. Saler et poivrer, puis verser le tout sur la tarte.
- 4 Mettre au four préchauffé à 200° pendant 30 minutes.
- 5 Accompagner d'une bonne salade et déguster.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

