

Tarte fine aux endives et à l'orange



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 20 mn

Des endives parfumées à l'orange sur un fond de tarte.

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 kg d'endives
- 1 orange
- 1 cs de cassonade
- 1 pincée de quatre-épices
- sel

Préparation

- 1 Faites cuire la pâte brisée une dizaine de minutes, à blanc.
- 2 Lavez et coupez les endives en deux, dans le sens de la longueur et enlevez la partie dure.
- 3 Faites revenir ces endives à feu doux, dans un peu de beurre pendant une quinzaine de minutes, en les retournant de temps en temps.
- 4 Ajoutez le jus et le zeste de d'orange, la cassonade, la pincée de quatre-épices et le sel.
- 5 Continuez la cuisson (toujours en les retournant de temps en temps), pendant 20 à 25 minutes environ. Au bout de ce temps, elles seront légèrement caramélisées et enrobées de sauce.
- 6 Posez-les sur le fond de tarte précuit et terminez la cuisson pendant une vingtaine de minutes dans un four préchauffé à 200°C (th.6-7).
- 7 Servez chaud.

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente; je m'appelle Chantal; j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle), la lecture, la broderie à points comptés, les sorties, les voyages..... et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#), je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

