Tarte aux endives, comté & noix



2-3 personnes



15 minutes



Aucun



40 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

POUR LA PÂTE BRISÉE:

- 200g de farine
- 100g de beurre
- du sel
- 40ml d'eau tiède

POUR LA TARTE:

- 3 endives
- 2 cuillère à soupe de miel
- 1 noix de beurre
- 3 œufs
- 100ml de crème végétale (soja, riz ou avoine)
- du comté
- des noix

Dans un saladier, versez la farine, le beurre en morceaux et le sel.

Mélangez à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique en ajoutant, lorsque la pâte commence à devenir homogène, l'eau tiède.

Etalez la pâte et déposez-la dans un moule à tarte. Piquez la pâte avec une fourchette.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une poêle, faite cuire à feu moyen les endives avec le miel et le beurre pendant 7-8 minutes.

Dans un saladier, cassez les œufs et ajoutez la crème, le sel et le poivre. Battez avec une fourchette.

Ajouter les endives cuites, le comté (préalablement râpé ou coupé en fines lamelles) et les noix concassées.

Faites cuire au four à 180°C pendant une trentaine de minutes.

