



Plats d'accompagnement

Tarte tatin de chicons belges

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
50 millilitres de vinaigre balsamique
75 grammes de sucre
6 chicons
beurre

Méthode de préparation

Faites dorer les chicons des deux côtés dans une poêle avec du beurre.

Mettez un couvercle sur la poêle et laissez cuire les chicons encore une dizaine de minutes.

Déglacez la poêle avec du vinaigre balsamique, saupoudrez le sucre sur les chicons puis faites caraméliser.

Disposez les chicons dans une forme à tarte basse et chemisée, couvrez-les avec la pâte feuilletée puis repliez les bords de la pâte juste sous les chicons.

Faites des trous dans la pâte avec une fourchette puis enfournez durant 35 minutes à 180°C.

Déposez un plat à tarte sur votre forme puis retournez dessus la tarte tatin de telle sorte que les chicons se retrouvent audessus. Servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Four

