



Les plats principaux

Tarte ronde aux chicons, fromage persillé et raisins noirs

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 chicons
2 cuillères à soupe de beurre
taret d'eau
1 cuillère à soupe de miel
1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
4 œufs
3 décilitres de crème
100 grammes de fromage bleu
100 grammes d'huîtres (noirs)
3 brins thym
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 185°C.

Enlevez le cœur dur des chicons puis coupez les chicons en quatre. Chauffez le beurre dans une casserole et étuvez les chicons. Salez et poivrez. Ajoutez un filet d'eau et le miel. Faites cuire 10 minutes avec couvercle à feu doux. Retirez ensuite le couvercle et faites caraméliser les chicons.

Incorporez les œufs à la crème. Salez et poivrez.

Déroulez la pâte feuilletée dans une forme à tarte. Couvrez ensuite la pâte de papier sulfurisé puis de haricots séchés. Enfournez et cuisez à l'aveugle pendant 10 minutes. Retirez la forme à tarte du four et enlevez les haricots et le papier sulfurisé.

Disposez les chicons sur le fond de la pâte cuite. Émiettez dessus le fromage persillé puis versez le mélange d'œufs.

Enfournez la tarte durant 15 minutes. Retirez la tarte du four et disposez les raisins par-dessus. Réenfournez encore la tarte 15 minutes.

Retirez à nouveau la tarte du four et démoulez-la. Terminez par les brins de thym frais.

Ustensiles de cuisine

forme à tarte

papier sulfurisé

haricots secs

