

Rollot de Picardie façon tarte tatin



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

- 800 g d'endives
- 150 g de lardons
- 200 g de [Rollot de Picardie](#)
- 1 pâte brisée
- 60 g de beurre
- 60 g de farine
- 30 cl de lait demi-écrémé
- 4 cuillerées à soupe de noisettes concassées
- 100 g de vergeoise blonde
- 1 cuillerée à soupe de crème fraîche
- 1 noix de muscade – huile de colza – sel et poivre

Préparation

Avant de commencer cette recette au Rollot de Picardie, laver, éponger et couper les endives en quarts, dans le sens de la longueur. Dans une poêle, faire revenir les endives dans une huile très chaude, jusqu'à ce qu'elles soient transparentes.

Saupoudrer les endives avec la vergeoise blonde et les faire colorer légèrement. Les réserver sur un papier absorbant. Dans la même poêle, faire revenir les lardons jusqu'à transparence et réserver de même. Préchauffer le four à 220°C (th 7).

Dans une casserole, faire un roux blanc avec le beurre et la farine, y ajouter le **Rollot de Picardie** coupé en petits dés sans la croûte, le lait, les noisettes concassées, une cuillerée à soupe de crème fraîche, un peu de muscade râpée. Saler et poivrer.

Bien mélanger et laisser mijoter quelques minutes. Dans un moule à tarte, disposer les chicons en rosace, parsemer de lardons et verser l'appareil dessus. Recouvrir le tout de la pâte brisée en prenant soin de la faire pénétrer à l'intérieur du moule. Mettre la tourte au four et laisser cuire 25 à 30 min pour que la pâte soit bien dorée.

Démouler la tarte en la retournant sur un plat de service et servir tiède.