

Tarte aux endives, chèvre, lardons et pruneaux

Ingrédients

1 pâte feuilletée

2 pommes (sauf granny car trop acide)

5 belles endives

150 à 200g de lardons

12 pruneaux dénoyautés

1 bûche de fromage de chèvre

4 cuillères à soupe de sauce soja

3 cuillères à soupe d'huile d'olive



Préparation

Commencez par laver et couper les endives en rondelles. Faites-les revenir à feu fort dans une sauteuse avec l'huile d'olive et le soja.

Mélangez puis couvrez et laissez cuire 10 minutes à feu doux.

Pendant ce temps, étalez la pâte dans un moule à tarte.

Préchauffer votre four à 210°C (thermostat 7)

Pelez et coupez les pommes en lamelles puis disposez-les au fond de la tarte. Ajoutez les pruneaux en petits morceaux.

Quand les endives sont cuites, égouttez-les bien, et ajoutez-les sur les pommes et les pruneaux.

Faites revenir les lardons dans une sauteuse sans matière grasse. Une fois blanchis, retirez-les, égouttez-les et ajoutez sur les endives.

Terminer en disposant des rondelles de chèvre sur la tarte et enfournez pour 35/40 minutes