

## Tarte tatin endives pommes au fromage

pour 4 personnes

préparation : 20 mn

facile

### Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 6 endives
- 3 pommes (type Gala)
- 50g de beurre
- 1 jus de citron
- 2 cuillerées à soupe de sucre
- 150g de Fourme d'Ambert de bonne marque
- persil
- sel et poivre

**Lavez** les endives, coupez-les en deux et enlevez le cœur. Dans une sauteuse, faites dorer les endives dans 25g de beurre, arrosez avec la moitié du jus de citron et saupoudrez avec une cuillerée à soupe de sucre. Assaisonnez.

**Couvrez** et laissez cuire à feu doux pendant 25 mn. Pendant ce temps, coupez les pommes en huit et arrosez-les avec le reste du jus de citron.

**Faites chauffer** le beurre restant dans une sauteuse, ajoutez les pommes et le sucre. Laissez cuire 15 mn.

Préchauffez le four à 200°C.

**Répartissez** les endives, en alternance avec les pommes, dans un moule à manquer. Ajoutez la moitié de la Fourme émiettée, le persil haché, et couvrez avec la pâte feuilletée en rentrant les bords à l'intérieur du moule.

**Enfournez** 20 mn, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Laissez refroidir 5 mn, et retournez sur un plat, décorez avec les lamelles de Fourme d'Ambert restantes.