

# FICHE DE RECETTE

## Tatin de chicon aux noix

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Type de recette       | Plat       |
| Nombre de portions    | 6          |
| Temps de préparation  | 90 Minutes |
| Prix / Portion (HT) : |            |

### INGRÉDIENTS

| PRODUIT                     | QUANTITÉ | UNITÉ |
|-----------------------------|----------|-------|
| Chicons                     | 1,2      | Kg    |
| Beurre                      | 100      | Gr    |
| Cassonade ou sirop d'érable | 30       | Gr    |
| Fleur de sel                | 5        | Gr    |
| Pâte feuilletée             | 250      | Gr    |
| Thym                        | 3        | Gr    |
| noix                        | 20       | Gr    |

### DESCRIPTION DE LA RECETTE

Dans un gastro, faire confire les chicons entiers dans le beurre et le sucre. Cuire au four à 160 degrés, chaleur mixte pendant environ 1 heure (baisser la température ou couvrir si nécessaire), ils doivent être fondants sans être brûlés. Placer les chicons dans un moule à tarte, saupoudrer de thym, couvrir avec le feuilletage, piquer avec une fourchette, rabattre les bord et enfourner en chaleur sèche pendant 20 à 30 minutes.

Démouler juste avant de servir.

Servir avec du poisson fumé ou un crottin de chèvre, des noix et du jambon d'Ardenne.

*Les "+++ " pour la durabilité*

*Fin de saison des chicons> on en profite une dernière fois avant l'hiver prochain!*

*Utilisation de fruits oléagineux*



