TARTELETTE TATIN ENDIVE, ROQUEFORT ET JAMBON SERRANO

Pour 4 personnes
Préparation :20 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients :
4 tranches de jambon serrano
4 endives
100g de roquefort
20 g de beurre doux
1 rouleau de pâte feuilletée
15g de cerneaux de noix concassés
2 pincée de sel fin

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Coupez en deux les endives et colorez-les des deux côtés dans une poêle chaude avec du beurre et le sel.
Répartissez-les dans des petits moules à tartelette.
Coupez des ronds de pâte feuilletée de la taille des moules, posez-les sur les endives.
Enfournez pour 15 à 20 minutes. Sortez les tartelettes de four et retournez-les délicatement sur des assiettes.
Émiettez dessus le roquefort, ajoutez1 tranches de jambon et des cerneaux de noix.

Une variante vous pouvez remplacer les noix par des noisettes concassées ou des pignons de pin.