

## Salade d'endives et kiwis

Pour 4 personnes

3 belles endives 2 ou 3 kiwis 1 belle gousse d'ail

Pour la sauce :

Huile d'olive Vinaigre balsamique Quelques gouttes de jus d'orange

Piment de la Jamaïque ( ou poivre, à défaut)

Faire la sauce directement ds le saladier de service, y ajouter les endives coupées en tronçons de 2 cm,

la gousse d'ail taillée en petits morceaux ( ne pas l'écraser ni la râper...) et mélanger.

Ajouter les kiwis coupés en rondelles, mélanger " gentiment", parsemer de piment écrasé et servir sans attendre (les kiwis n'aiment pas cela !)



---

## Tarte tatin endives et pommes caramélisées



Pour 4 personnes

6 petites endives \* 2 petites pommes \* 1 yaourt \* 10 cl de crème fraîche liquide  
des lardons \* 3 oeufs \* comté râpé \* 1 rouleau de pâte feuilletée \* 2 cuillères à soupe de miel Une pincée de muscade

1 Faire cuire les endives coupée en 2 dans de l'eau salée

2 Mettre les endives cuites et égouttées dans une passoire,

3 Préchauffer le four 190

4 Dans un bol mélanger un yaourt avec la crème fraîche et les 2 oeufs entiers, ajouter de la muscade,

5 Faire revenir les endives dans un peu de beurre ajouter du miel pour qu'elle caramélises, réservez,

Faire revenir les lardons ajouter le mélange yaourt oeufs, y mettre les endives comme sur une tarte, ajouter les pommes épluchées et coupées en petit dés (je ne les fais pas cuire pour les garder fermes) ajouter un peu de comté et recouvrir de la pâte feuilletée (pour plus de couleur et de croustillant je badigeonne de jaune d'oeuf la pâte)

6 Passer au four (10 minutes pour un four ventilé, 20 minutes pour un four normal) démouler en retournant la tarte sur un plat et servez avec une salade verte