

## Tatin d'endives au jambon

Pour 4pers

### Ingrédients :

1 rouleau de pâte feuilletée

10 endives environ

4 tranches de jambon cru

1 cuillère de miel

1 noix de beurre

### Préparation :

Lavez et triez les endives en les laissant entières, puis cuisez-les à la vapeur pendant 20min. Laissez égoutter quelques minutes.

Faites fondre le beurre et le miel dans un moule à tatin ou une poêle allant au four, placez-y les endives et déposez dessus les tranches de jambon cru.

Etalez la pâte et posez-la sur les endives au jambon puis enfournez dans un four chaud pour 25min à 180°C. Attendez quelques minutes avant de la démouler en la retournant sur un plat.