

# TATIN DE CHICONS AU SIROP D'ÉRABLE

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

## Ingrédients:

- CHICON(S)	500g
- BEURRE DE CUISSON	25g
- SIROP D'ÉRABLE	2 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- NOIX DE CAJOU	qq.
- CROTTIN(S) DE CHEVRE	2
- PATE FEUILLETEE	1x
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	



## Recette:

- Coupez les chicons en 2 et ôtez-en le cœur.
- Faites fondre un peu de beurre dans une casserole et faites-y revenir doucement les chicons. Salez et poivrez.
- Ajoutez ensuite le sucre d'érable et le sucre semoule. Laissez cuire à couvert  $\frac{1}{4}$  d'heure environ en remuant de temps en temps. Découvrez et laissez caraméliser en remuant.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurrez le fond du moule (moule à manquer). Déposez-y les chicons caraméliser en cercle.
- Ajoutez quelques noix de cajou et le chèvre coupé en morceaux.
- Recouvrez avec la pâte feuilletée en rentrant les bords vers l'intérieur.
- Enfournez la tarte pendant 15 minutes puis retournez-la sur l'assiette.
- Décorez de ciboulette et servez aussitôt.

## Remarque:

Cette tarte tatin peut également être réalisée sans fromage de chèvre.