

## *Tatin d'Endives et Viande Hachée*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### Ingrédients:

- CHICON(S)	1kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- FILET AMERICAIN	300g
- OIGNON(S)	½
- CONCENTRÉ DE TOMATES	70g
- VINAIGRE BALSAMIQUE	2 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- EAU	2 c à soupe
- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez les chicons en 2 dans le sens de la longueur, ôtez-en le cœur amer.
- Dans la même poêle, faites revenir les chicons dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'eau puis couvrez en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson, retirez le couvercle, saupoudrez de sucre et laissez caraméliser doucement. Réservez.
- Emincez finement l'oignon et faites-le revenir dans une poêle beurrée. Intégrez alors la viande hachée. Salez et poivrez.
- Incorporez alors le concentré de tomates. Réservez.
- Confectionnez le caramel en plaçant dans une poêle le vinaigre balsamique, l'eau et la cassonade. Chauffez en remuant peu jusqu'à obtention d'un caramel.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Placez du papier sulfurisé dans le fond d'un moule à manquer. Nappez-le avec le caramel puis répartissez d'abord les chicons braisés puis la viande hachée.
- Déposez alors la pâte feuilletée en poussant bien les bords sur tout le pourtour du moule.
- Enfournez pour 30 minutes.
- A la sortie du four, coupez en portions et déposez une quenelle de crème avant de servir.