



## Tatin d'endives au jambon et au Vacherin Fribourgeois AOP

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 1h30

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 1 rouleau de pâte brisée
- 4 tranches de jambon blanc
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- Sel et poivre

### *Pour la béchamel*

- 50 g de beurre doux
- 50 g de farine
- 3/4l de lait
- 30 g de Vacherin fribourgeois râpé AOP
- Sel et poivre
- Noix de muscade râpée

### *Pour les endives*

- 8 endives
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 25g de beurre
- 1/2l de bouillon de légumes
- Sel et poivre

1. Faites fondre l'huile d'olive et le beurre à feu vif dans une cocotte. Ajoutez-y les endives préalablement lavées et faites-les colorer pendant quelques minutes.
2. Salez, poivrez puis ajoutez le bouillon de légumes. Baissez le feu et couvrez. Laissez cuire une demi-heure à 45 minutes, le temps que les endives soient moelleuses sous la pointe du couteau.
3. Réalisez la béchamel au Vacherin Fribourgeois AOP. Dans une casserole, faites fondre le beurre sans le colorer. Hors du feu, ajoutez la farine puis mélangez au fouet. Remettez sur le feu et fouettez 3 minutes. Ajoutez le lait en une seule fois et fouettez énergiquement. Puis ajoutez le Vacherin Fribourgeois AOP râpé. Assaisonnez et laissez la sauce épaissir 10 à 20 minutes sur feu doux selon la texture souhaitée, sans cesser de remuer.
4. Préchauffez le four à 180°C.
5. Dans un plat à tarte, disposez du papier sulfurisé. Répartissez du sucre en poudre au fond pour terminer de caraméliser.
6. Découpez les tranches de jambon et les endives en deux dans la longueur. Enrobez les endives d'une demi tranche de jambon chacune. Disposez-les dans le plat à tarte. Versez la béchamel au Vacherin Fribourgeois AOP sur vos endives. Enfin disposez la pâte brisée sur le tout et bordez-la.
7. Enfournez à mi-hauteur pour 45 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et les bords bien caramélisés.
8. Servez chaud sans attendre avec une salade mesclun.

