

Ce mois-ci, Patricia vous propose de faire mieux connaissance avec un produit local, de saison et de l'utiliser dans une jolie recette originale et savoureuse, comme elle les aime !

L'endive



La légende veut qu'elle fut « inventée » vers 1830 dans la vallée Josaphat à Schaerbeek. On l'attribue à un paysan qui aurait voulu dissimuler sa récolte dans une cave obscure, durant la période troublée au cours de laquelle la Belgique a conquis son indépendance. Ce fut en tous cas le jardinier en chef du jardin botanique de Bruxelles, Franciscus Briers, qui en systématisa le forçage en cultivant la racine de chicorée l'hiver, à l'abri de la lumière et du gel.

Ce légume d'hiver connut un succès rapide en Belgique sous le nom de chicon, succès qui atteint les pays voisins surtout après la Seconde Guerre Mondiale.

La recette de Patricia : le tatin d'endive

Le plat de base

Ingrédients pour 4 personnes :

- 6 belles endives
- Huile d'olive
- 2 cuillerées à soupe de sucre roux (ou de miel liquide)
- Jus d'1/2 citron
- 1/2 cuillerée à café de curry
- Sel, poivre
- 1 pâte feuilletée



Nettoyer les endives, évider le pied (pour l'amertume) et les trancher dans le sens de la longueur.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, ajouter les endives et le jus de citron, les faire fondre pendant 15 minutes environ, jusqu'à évaporation complète du liquide.

Quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le sucre roux (ou le miel), le curry, sel et poivre.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Beurrer un moule à tarte, disposer les endives dans le fond.

Recouvrir avec la pâte feuilletée, rentrer les bords de la pâte le long de la paroi du moule, enfourner et faire cuire 20 minutes

Sortir la tarte du four, la démouler immédiatement et servir tiède.

Quelques sympathiques variantes

Avant de recouvrir les endives de la pâte feuilletée, on peut les parsemer de lardons ou de cubes de jambon.

On peut aussi ajouter des lamelles de comté et des cerneaux de noix.

Ou tartiner la pâte avec du fromage de chèvre frais et la mettre sur les endives, chèvre du côté des endives.