

Recette du vendredi 13 Novembre 20

Tarte de polenta aux endives braisées à l'orange et au chèvre

Ingrédients:

{ Pour une tarte rectangulaire de 35 x 12 cm }

- 120 g de polenta instantanée
- 500 ml d'eau
- sel
- 2 cas d'huile d'olive
- 2 càs de thym frais effeuillé
- 1 càs de romarin frais finement ciselé
- 4 à 5 endives [Prince de Bretagne](#)
{ selon leur grosseur }
- Le jus et le zeste d'une orange bio
- 1 c à s de miel liquide
- Fleur de sel et poivre noir au goût
- 1 petite bûche de chèvre { Feta, mozzarella, ... }
- 1 à 2 c à s de pignons de pin



Déroulement

- Cuire la polenta dans l'eau bouillante salée en suivant les instructions indiquées sur le paquet.
- Verser la polenta chaude dans un moule à tarte rectangulaire (ou autre) et l'étaler dans le moule en formant un bord tout autour à l'aide du dos d'une cuillère à soupe légèrement humidifiée.
- Laisser refroidir jusqu'à ce que la polenta soit bien figée.
- Pendant ce temps, ôter les premières feuilles des endives, couper leur base et les rincer sous l'eau froide.
- Les couper en deux dans le sens de la longueur et évider la partie centrale en prenant soin de conserver leur forme.
- Dans une large poêle, faire chauffer l'huile d'olive et y répartir la moitié du thym ainsi que du romarin.
- Répartir chaque demi-endive dans la poêle les unes à côté des autres.
- Braiser pendant 4 à 5 minutes à feu moyen en vérifiant que les endives ne brûlent pas.
- Verser le jus d'orange, ajouter le zeste de l'orange, le reste du thym et du romarin.
- Laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes et les retourner délicatement à mi-cuisson.

- 5 minutes avant la fin de la cuisson, verser le miel sur les endives et les laisser caraméliser légèrement. Saler et poivrer au goût.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Lorsque la pâte de polenta est bien figée, répartir la bûche de chèvre coupée en fines tranches sur le fond de tarte.
- Poser les endives les une à côté des autres en alternant leur sens (ou comme bon vous semble ...).
- Parsemer des pignons de pin et enfourner pendant 20 minutes.
- Déguster chaud ou tiède.



Roses de pommes

Pour 6 roses

- 2 **pommes**
- 1 **pâte feuilletée** pur beurre
- 1/2 **citron** bio
- 2 cuillères à soupe bombées de **gelée de cassis**
- 2 cuillères à soupe de **sucres glace**



Préparation des pommes

Fendez les pommes en deux. Ôtez la partie avec les pépins (je me sers d'une cuillère parisienne) et enlevez à l'aide d'un économe la partie qui était près du trognon (les petites peaux un peu dures).



Coupez ensuite les demi pommes en tranches très

fines. Mettez-les dans un saladier, couvrez d'eau à hauteur, ajoutez le jus d'un demi citron, filmez et faites cuire au micro ondes pendant 6 minutes à pleine puissance. L'idée c'est que les lamelles de pomme



soient suffisamment tendres pour que vous puissiez les rouler sur elles-mêmes. Egouttez-les ensuite à travers une passoire et laissez-les tiédir.

Pendant ce temps, étalez très finement la pâte feuilletée en forme de rectangle (c'est bien meilleur quand c'est très fin). Découpez 6 bandes d'environ 5 cm de large dans la pâte feuilletée. Faites chauffer la gelée de cassis, pour avoir une sorte de sirop épais.

Tartinez les bandes de gelée de cassis. Déposez sur la gelée les lamelles de pommes, de manière à ce qu'elles se chevauchent.



Préparation des roses

Repliez la pâte sur les pommes et roulez.

On roule pour former la rose

Une fois obtenue la rose, déposez-la dans une empreinte d'un moule à muffins légèrement huilé (il ne faut pas que cela attache).

Les roses dans le moule à muffins

Faites de même pour les 5 autres bandes. Enfourez votre moule à muffins dans un four préchauffé à 180°C, chaleur tournante, pendant 40 minutes.

Démoulez à chaud et une fois les roses refroidies, saupoudrez-les de sucre glace.

