Intitulé du plat	Type de plat
Tarte tatin d'endives /chicons (aïl, curry, gingembre)	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		6

Denrées	Unité	Qté
chicons	pc	6
beurre	gr	100
Cassonade ou sucre s2	gr	50
Pâte brisée ou feuilletée	pc	1
échalote	pc	3
Aïl (gousse)	pc	1
Curry		pm
gingembre		pm
Sel, poivre		pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Nettoyer, les feuilles abimées des chicons et enlever le cône amer à la base. • Éplucher, émincer les échalotes. • Eplucher, dégermer, hacher la gousse d'aïl • Suer, les échalotes, assaisonner, réserver. • Colorer les chicons fendus en 2 dans le sens de la longueur, assaisonnement : sel, poivre, aïl, curry. • Mouiller légèrement, couvrir et cuire +/- 20 minutes. • Découvrir, réserver les chicons. • Réduire au sirop le jus de cuisson avec la cassonade et 50 gr de beurre. • Beurrer le moule à manqué (haut bord). • Mettre le sirop de réduction. • Déposer en étoile les chicons. • Déposer les échalotes par-dessus. • Râper sur l'ensemble du gingembre. • Mettre la pâte feuilletée par-dessus en prenant soin de rentrer les bords. • Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. • Cuire +/- 30 minutes à 180°C en surveillant la coloration. • Démouler rapidement sur grille ou sur plat légèrement beurré. • Servir bien chaud	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo