

Tatin-Törtchen mit Chicorée (Endivien)

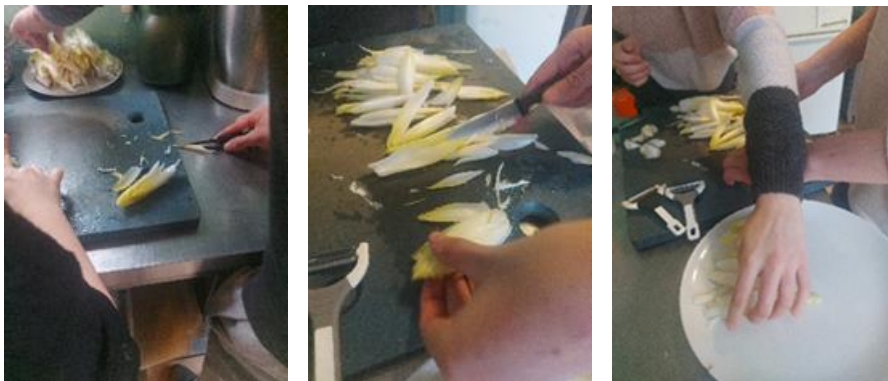


Zutaten :

Für 6 Törtchen
6 Chicorée
2 Rollen Blätterteig
55 g (gesalzene) Butter
40 g brauner Zucker
10 cl Wasser mit 1 TL Zitronensaft
Fleur de sel, (Salz), Pfeffer aus der Mühle
6 kleine Tortenförmchen

Zubereitung :

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.



Die ersten Blätter der Chicorée entfernen, der Länge nach in 4 schneiden und den Strunk ausschneiden.





30 g Butter in einer Pfanne schmelzen und die Endivien dazugeben.

Mit 10cl Wasser und 1 TL Zitronensaft beträufeln.

Salzen und pfeffern und während 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



In einem kleinen Topf die restliche Butter mit dem braunen Zucker schmelzen, bis sich ein Karamell bildet. Dann eine Prise Fleur de sel hinzugeben und die Masse sofort in die 6 Tortenförmchen verteilen.

Aus dem Blätterteig 6 Scheiben in der Größe der Förmchen ausschneiden.



Die Chicorée schön auf das Karamell verteilen und mit dem Blätterteig bedecken.



Die Ränder nach innen einschlagen und die Oberseite mit einer Gabel einstechen.

Während 15 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und die Törtchen sofort aus den Formen nehmen.

