 **Croustade façon picarde**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/03/Croustade-fa%C3%A7on-picarde-P1020299.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Pâte brisée :**  
**- 180 g de farine**  
**- 1 grosse pincée de sel**  
**- 90 g de beurre**  
**- 50 g d'eau**  
**Garniture :**  
**- 3** [**endives**](https://recettes.de/endives) **(380g)**  
**- le jus de ½ citron**  
**- 500 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 3 tranches de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)  
**- 2 càs de chapelure**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 25 g de beurre**

**1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre posé sur une plaque**

**Préchauffage du four à 180°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La pâte brisée :**  
  
À préparer suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/) avec les proportions données.  
Foncer le cercle, piquer la pâte, couvrir et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**Nettoyer et essuyer les endives.  
Les couper en deux, enlever la partie centrale dure avant de les couper en tranches de 1 cm.  
Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle et y verser les endives.  
Arroser de jus de citron, saler, poivrer et laisser cuire en remuant de temps en temps pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que les endives soient "fondantes". **(1)**  
Les verser dans une passoire et les laisser s'égoutter et refroidir.  
Pendant ce temps, peler, laver et essuyer les pommes de terre.  
Les couper en rondelles fines (mandoline réglée sur 3 mm).  
Dans la recette, on les fait sauter à la poêle pendant 3 minutes avec 30 g de beurre et une cuillerée d'huile.  
Je les ai fait précuire avec une demi-cuillerée d'huile dans l'Actifry pendant 10 minutes.  
Étaler les rondelles de pommes de terre sur un plat et les laisser refroidir.  
Saupoudrer le fond de tarte avec la chapelure.  
Étaler les endives.  
Les couvrir de jambon.  
Disposer enfin les rondelles de pommes de terre en les chevauchant sur toute la surface.  
Saler et poivrer, puis parsemer de petites parcelles de beurre.  
Enfourner pendant 35 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes avant de retirer délicatement le cercle.  
Servir la Croustade façon picarde chaude ou tiède avec une salade.