**Tatin endives-chèvre**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands :**

**La Pâte :**  
**- 3 jaunes d'œufs  
- 80 g de Maïzena  
- 160 g de farine  
- 100 g de beurre  
- 1 càs de vinaigre de Xérès  
- 50 g d'eau  
- 1 pincée de sel  
La Garniture :**  
**- 1 kg de petites endives  
- 1 chèvre frais (petit Billy)  
- 4 càs de vinaigre de Xérès  
- 80 g de beurre (25 g + 55 g)  
- 125 g de sucre en poudre  
- sel & poivre du moulin**La Sauce : **- 25 cl de crème épaisse  
- 2 càs de vinaigre de Xérès  
- 2 càs de marjolaine ciselée.  
- sel & poivre du moulin**

**Un moule de 26 cm de diamètre  
Préchauffer le four à 180°C (Chaleur tournante).**

**La Pâte :**Mettre le beurre très mou dans une terrine.  
Ajouter les jaunes d'œufs.  
Incorporer la farine, la Maïzena et le sel en remuant vivement.  
Ajouter enfin l'eau et le vinaigre. Travailler rapidement, juste le temps d'obtenir une pâte homogène.  
L'envelopper d'un linge humide et la réserver au frais pendant 1 heure.

**Les Endives :**Nettoyer les endives et retirer le cône amer à la base.  
Faire fondre 25 g de beurre dans une sauteuse.Ranger les endives sur le beurre chaud.Arroser de vinaigre, saler, poivrer et mouiller d'eau à la moitié de la hauteur des endives.  
Couvrir et laisser mijoter pendant 40 minutes.  
Égoutter les endives dans une passoire en les pressant pour retirer le maximum d'eau.

**Le Caramel :**Faire fondre 55 g de beurre dans le moule à tatin.  
Ajouter le sucre et laisser blondir en remuant.  
Répartir le caramel sur les parois et le fond du moule.  
Laisser refroidir.

**La Sauce :**Fouetter la crème à la fourchette avec le vinaigre. Incorporer la marjolaine.  
Saler et poivrer. Réserver au frais.

**Le Montage et la cuisson :**Ranger les 2/3 des endives dans le plat sur le caramel en les faisant remonter le long des parois du moule (Je les ai partagées en 2).  
Émietter le fromage sur toute la surface des endives.Couvrir avec le reste des endives.  
Rabattre les pointes de la première couche pour bien enfermer le fromage.Étaler la pâte et découper un cercle un peu plus grand que le moule.  
Poser le disque de pâte sur les endives et rentrer les bords à l'intérieur du moule.Enfourner pour 20 minutes.  
Retourner la tarte sur un plat.  
Servir très chaud avec la sauce froide.