

**Quichettes de poisson aux endives**

 **Pour 6 Quichettes de poisson aux endives**

[**Pâte brisée :**](https://recettes.de/pate-brisee)
**- 200 g de farine**
**- ¼ de càc de sel**
**- 1 càc d'herbes de Provence**
**- 100 g de beurre**
**- environ 50 g d'eau (1)**
**Garniture :**
**- 3** [**endives**](https://recettes.de/endives) **(300 g)**
**- ½ càs de cassonade**
**- 3 càs de jus de citron**
**- 180 g de filet de** [**saumon**](https://recettes.de/saumon)
**- 180 g de filet d'**[**églefin**](https://recettes.de/eglefin)
**- 2 œufs**
**- 200 g de crème liquide**
**- Brindilles de** [**thym citron**](https://recettes.de/thym-citron)
**- sel & poivre du moulin**
**-** [**piment d'Espelette**](https://recettes.de/piment-d-espelette)

**6 moules à tartelettes de 12 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 180°C** 

**La pâte brisée :**À préparer suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/) avec les ingrédients donnés ci-dessus.
Étaler la pâte au rouleau et en foncer les moules à tartelettes.
Couvrir et réserver au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**Nettoyer les endives, les couper en deux, retirer le cœur dur avant de les tailler en lamelles.
Les mettre dans une poêle avec un filet d'huile chaud, les arroser de jus de citron
et les saupoudrer de cassonade.
Les laisser "fondre" pendant une dizaine de minutes, saler, poivrer puis les laisser refroidir.
Couper les filets de poissons en petits dés.
Étaler les endives sur les fonds de tartelettes.
Répartir les dés de poisson.
Mettre dans un saladier la crème et les œufs.
Saler, poivrer, mettre une grosse pincée de piment d’Espelette et effeuiller quelques brindilles de thym.
Mélanger rapidement à la fourchette.
Verser la crème sur les tartelettes.
Enfourner pour 40 minutes.
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler délicatement.
Servir chaud avec quelques feuilles de salade.