

TOURTE AUX CHICONS

*250g de pâte feuilletée
1kg de chicons (=endives) coupés en deux
4 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de sucre brun
2 cuillères à soupe d'huile
sel - poivre-muscade
2 c. à café de fécule de maïs
½ cube de bouillon végétal*

Mettre cuire les chicons dans une cocotte avec un peu d'huile. Chauffer le jus de citron et y dissoudre le sucre brun. Le verser ensuite dans la cocotte, saler, poivrer et laisser mijoter une heure à feu doux. Étendre la pâte feuilletée dans un moule huilé et y déposer les moitiés de chicons. Porter le jus de cuisson à ébullition, y ajouter la noix de muscade et le bouillon végétal, ainsi qu'un peu d'eau ou de crème de soja si le liquide n'est pas assez abondant. Prélever un peu de jus, lui mélanger la fécule de maïs et verser le tout dans la cocotte en fouettant. Verser la sauce sur la tarte et la cuire à 180° pendant ½ heure.