

# Recettes

## TARTE TATIN AUX CHICONS

### Ingrédients

- Chicons
- Oignon
- Ail
- Huile, sucre, sel et poivre
- Pâte brisée

### Préparation

Couper quelques chicons en morceaux.

Couper un oignon et un peu d'ail.

Garnir le fond d'un plat à tarte du mélange et arroser d'un peu d'huile et de sucre, de sel et de poivre.

Couvrir le tout d'une pâte brisée et faire de petits trous à la fourchette pour laisser s'évaporer le jus des chicons.

Enfourner. C'est prêt quand la pâte est bien dorée.

**Bon appétit !**