



La Tatin d'endives caramélisées au filet de rouget barbet français rôti à la crème de topinambour

11/03/2020 à 14h50

Par [Paul Blouet](#)

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 3 endives
- 4 ronds de pate feuilletée très fins cuits
- 4 filets de rouget
- 1 topinambour
- ½ échalote ciselée
- 4 cuillères à soupe de crème
- 2 cuillères à soupe de sucre
- Huile d'olive

Préparation :

- Emincez les endives, poêlez-les avec un filet d'huile d'olive sel poivre et sucre 5 à 10 minutes de cuisson à feu vif ;
- Epluchez, lavez, émincez le topinambour, faites cuire dans une casserole l'échalote le topinambour et la crème 5 minutes à feu vif, mixez ;
- Poêlez avec un filet d'huile d'olive les filets de rouget, sel poivre ;
- Dressez au centre de l'assiette le rond de feuilletage cuit, les endives caramélisées et le filet de rouget, décorez avec la crème de topinambour.