




przepisy.pl

Tarta tatin z cykorii

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 1 rozmrożony płat ciasta francuskiego
- 2 sparzone i umyte pomarańcze
- 4 duże cykorie przekrojone wzdłuż na pół
- 2 łyżki oliwy
- 50 g masła
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki miodu
- 3 łyżki octu winnego

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Jest pysznym dodatkiem do świątecznego indyka.
2. Rozgrzej piekarnik do 210 stopni. Otrzyj skórkę z pomarańczy, wsyp do garnka, zalej kilkoma łyżkami wrzącej wody, gotuj minutę i odcedź. Na patelni rozgrzej oliwę i 30 g masła. Włóż cykorie i obsmaż z obu stron. Wyciśnij sok z pomarańczy, przecedź go przez sitko i dodaj do cykorii wraz z obgotowaną skórką, cukrem, miodem i octem. Patelnię przykryj i karmelizuj cykorie około 15 minut. Potem wyjmij, każdą połówkę jeszcze raz przekrój wzdłuż na pół i usuń twarde środki (są gorzkie!). Pozostałym masłem wysmaruj 6 malutkich foremek na tartę (o średnicy 10-15 cm). Na dno wylej nieco sosu karmelowo-pomarańczowego z patelni. Wytnij 6 krążków z ciasta francuskiego - powinny mieć średnicę nieco większą niż średnica foremek. Ułóż w foremkach cykorię, polej sosem z patelni i przykryj krążkiem ciasta, doklejając brzegi do boków foremki. Wstaw na 20 minut do piekarnika. Od razu po upieczeniu wyjmij tarty z foremek, bo jeśli karmel wystygnie, przyklei się do foremki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl