

Tarte tatin au navet



VOLTZ
MARAÎCHAGE

SWEETBELL F1 



Ingrédients

(recette pour 4 personnes)

Une belle botte de navet SWEETBELL FI

1 pâte feuilletée ou brisée (au choix)

50 gr de beurre

2-3 càs de miel

Un peu de sucre

Un peu de thym

Sel, poivre

VOLTZ
MARAÎCHAGE

Étapes

- Laver les navets et retirer les fanes. Les éplucher puis les couper en 2 ou en 4 en fonction de leur taille. Veiller à faire des morceaux homogènes.
- Dans une poêle, disposer les navets, le beurre et le miel puis recouvrir d'eau. Lorsque l'eau bout, baisser le feu et couvrir la poêle pour laisser réduire jusqu'à ce que les navets soient cuits. Dès qu'ils sont bien tendres, saupoudrer d'un peu de sucre pour les faire caraméliser.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Beurrer un moule à manqué ou à tarte à bords hauts. Y disposer joliment les navets caraméliser.
- Couvrir avec la pâte et replier les bords pour qu'ils enveloppent bien les navets. Pour que la vapeur puisse s'échapper, l'idéal est de faire quelques trous dans la pâte avec une fourchette.
- Cuire au four pendant environ 30 minutes à 180°C.
- Démouler la tarte (la mettre à l'endroit). Assaisonner et parsemer le thym avant de servir !