



TATIN DE NAVETS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

FACILE	Moyen
Préparation : 40 minutes	Cuisson : 45 minutes
Pour 6 personnes	

Ingrédients :

- 600 gr de navets,
- 1 pâte brisée
- 3 cuillères à soupe de miel
- fromage de chèvre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 gr de beurre

Préparation :

- 1 - Préchauffer le four 180°.
- 2 - Eplucher les navets. Faire cuire 10 min dans une grande casserole d'eau bouillante. Egoutter-les et passer-les sous un filet d'eau froide pour les refroidir.
- 3 - Couper les navets en fines rondelles.
- 4 - Faire fondre le beurre et l'huile dans une poêle. Ajouter le miel puis les rondelles de navets. Laisser cuire 1 à 2 min jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées puis retourner-les.
- 5 - Déposer un papier sulfurisé dans le fond d'un moule à tarte de 24 cm de diamètre.
- 6 - Déposer une première couche de navet, en formant une rosace à l'extérieur et une à l'intérieur. Puis répartir le reste des rondelles.
- 7 - Découper le fromage de chèvre et déposer-le sur les navets.
- 8 - Etaler la pâte brisée sur un plan de travail fariné.
- 9 - Déposer-la dans le moule à tarte et enfoncer les bords sur le côté pour bien envelopper les rondelles de navets.
- 10 - faire 5 petits trous dans la pâte avec un couteau pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
- 11 - Faire cuire la tarte 25 min dans le four. Laisser refroidir quelques minutes puis retourner la tarte sur le plan de présentation.