Tartes, tourtes, quiches

Tatin de navet

55 min	15 min	40 min	0	443
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les tatins de navet

- 1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
- 12 **Navet**
- 3 c. à soupe **Miel**
- 2 c. à café **Thym**
- 10 g **Beurre**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation et pré-cuisson des navets

1. Eplucher les navets et les découper en rondelles de 4 mm d'épaisseur à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Plonger les navets dans une casserole d'eau bouillante et les faire blanchir 5 à 10 minutes selon leur taille.
3. Faire fondre le beurre et le miel dans une grande poêle puis ajouter le thym et les rondelles de navet.
4. Laisser dorer une vingtaine de minutes en les retournant régulièrement.
5. Saler et poivrer.

Étape 2

Cuisson des tatins de navet

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Découper quatre disques de pâte feuilletée de la taille des moules.
3. Huiler les moules à tartelette.
4. Disposer les rondelles de navet en rosace dans chaque moule à tartelette.
5. Recouvrir les navets d'un disque de pâte feuilletée et

former 2 petites entailles dans la pâte.

6 Faire cuire au four 25 minutes.

Étape 3

Dressage

1 Démouler dans une assiette à l'aide d'une spatule.

2 Servir chaud.