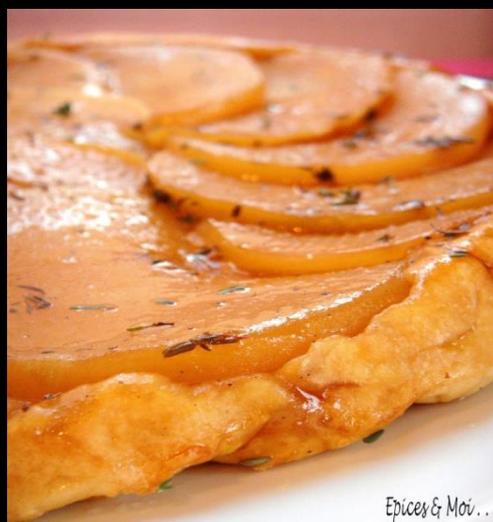


Tatin de navets au chèvre et miel.

Ingrédients pour 4 personnes

| | |
|---------|-----------------|
| 900 g | Navets |
| 3 C à S | Miel |
| ½ | Buche de chèvre |
| 3 C à S | Huile d'olive |
| 20 g | beurre |
| 1 | Pate feuilletée |
| | Sel, poivre |



Préparation

Epluchez les navets. Faites-les cuire 8 mn dans une grande casserole d'eau bouillante. Egouttez-les et passez-les sous un filet d'eau froide pour les refroidir

Coupez les navets en rondelles

Découpez un disque de papier sulfurisé et déposez le dans le fond d'un moule à tarte de 24 cm de diamètre.

Faites fondre le beurre et l'huile dans une grande poêle. Déposez les rondelles de navet dans le fond de la poêle, répartissez le miel dessus et laissez cuire 2 min jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur les 2 faces.

Déposez les rondelles de navet dorées sur le papier sulfurisé en formant une rosace

Découpez le fromage de chèvre en rondelles et déposez-les sur les navets.

Recouvrez le tout avec la pâte feuilletée, enfoncez les bords sur le côté pour bien envelopper les navets

Faites 5 petits trous dans la pâte avec un couteau pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson

Faites cuire la tarte 25 min dans le four préchauffé à 180°C.

Laissez refroidir quelques minutes puis retourner la tarte sur le plan de présentation.