

TARTE TATIN AUX NAVETS NOUVEAUX

Pour 6 personnes

Ingrédients

Pâte feuilletée	250G
navets	1 botte ou 6 petits navets
Beurre salé	25 à 30 g
Miel liquide de Savoie	3 cs
poivre blanc	1cc

Les plus courageux peuvent préparer la pâte feuilletée (pour 1kg de pâte : 500g de farine, 400g de beurre demi-sel et de l'eau).

Nettoyer les navets, les blanchir 7 min dans l'eau bouillante. Les sortir, les laisser refroidir une bonne heure. Couper les navets en rondelles.

Beurrer un moule à manquer avec la moitié du beurre.

Etaler les 3 cuillères à soupe de miel. Puis, 3 à 4 tours de moulin à poivre.

Déposer les navets en faisant une rosace. De nouveau, 3 à 4 tours de moulin à poivre et 1 ou 2 pincées de sel.

On peut précuire les navets au four 10 min à 180°C.

Etaler la pâte feuilletée et la déposer sur les navets en retournant bien les bords.

Cuire 30 minutes à 180°C/200°C

Sortir du four et démouler dans les 10 minutes avant que le caramel ne durcisse.

Déguster tiède ou froid.

