



4 pers.

40 min

TARTE TATIN AU CHOU

Ingrédients



1 pâte express



¼ de chou



1 c. à café de thym émietté



5 c. à soupe de sucre roux



80 g de beurre



1 bûche de chèvre



100 gr de crème liquide
(facultatif)



Sel et poivre

Préparation



1



Préchauffer le four à
200°C.

2

Faire fondre le beurre et le sucre
dans une poêle et laisser colorer
légèrement.



3

Laver et couper finement le chou
et le précuire légèrement dans la
poêle.



4

Placer les légumes caramélisés
dans un plat à tarte et disposer
pardessus les rondelles de
fromage de chèvre.

Assaisonner.



5

Recouvrir le plat avec la pâte
en prenant soin d'éviter les
sorties d'air. Percer un petit
trou au sommet pour laisser
échapper la vapeur.



6

Enfourner pendant 35
minutes.



7

Après cuisson, démouler la
tarte tatin en la retournant.
Attention, du jus peut
couler. Ajouter la crème sur
le dessus, déguster!

