



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 précurer légèrement dans la  
poêle.

4

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

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!