



4 pers.

40 min

TARTE TATIN AUX LÉGUMES

Ingrédients



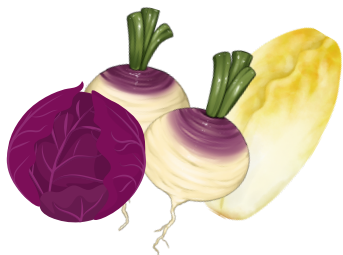
1 pâte express



50 g de matières grasses



1 bûche de chèvre



800 g de légumes (choux, endives, navets, carottes ...)



5 c.à soupe de miel ou de sucre



herbes aromatiques (herbes de provence, thym...)



sel et poivre

Préparation



1



Préchauffer le four à 180°C.

2

Laver et couper les légumes finement.

Selon le légume, une précuisson à l'eau bouillante est nécessaire (comme le navet ou le chou).



3

Faire fondre la matière grasse et le sucre dans une poêle et laisser colorer légèrement. Puis faire caraméliser les légumes dans le mélange.



4

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



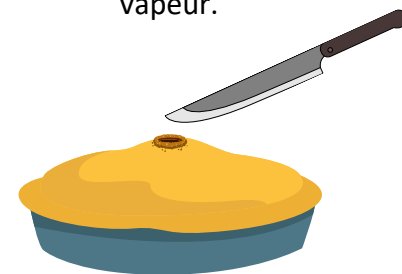
5

Assaisonner.



6

Recouvrir le plat avec la pâte en prenant soin de bien envelopper le plat. Percer un petit trou au sommet pour laisser échapper la vapeur.



7

Enfourner environ 30 minutes.

