

Tarte tatin aux navets

Réalisez une pâte brisée.

Épluchez 300 à 500 g de navets boule d'or, faites-les fondre légèrement en lamelles dans une sauteuse beurrée pour qu'elles soient tendres, assaisonnez avec sel, poivre, thym. Disposez les lamelles sur la pâte piquée au préalable et enfournez à 200° C de 20 à 30 minutes.

Dégustez avec une salade de mesclun ou de mâche.

Variante : ajoutez des lamelles de fenouil pré-cuites et du miel.