

# Mars

## Tarte tatin aux navets, miel et fromage de chèvre



### Préparation de la pâte brisée

1. Mélanger la farine, le sel et le beurre coupé en dés.
2. Emietter le beurre du bout des doigts pour bien l'incorporer à la farine.
3. Faire un puit et verser l'eau. Mélanger pour obtenir une boule de pâte.
4. Aplatir légèrement, poser sur une assiette et couvrir. Laisser reposer 1 heure au frais.

### Préparation de la garniture

5. Eplucher les navets. Faire cuire environ 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Egoutter et réserver.
6. Couper les navets en fines rondelles.
7. Mettre le four à préchauffer.
8. Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter le miel puis les rondelles de navets. Laisser cuire une à deux minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées des deux côtés.
9. Beurrer et fariner un moule à tarte de 24 cm de diamètre.
10. Déposer une couche de navets.
11. Déposer des morceaux de fromage de chèvre sur les navets.
12. Étaler la pâte brisée sur un plan de travail fariné et la déposer dans le moule à tarte en enfonçant les bords sur les côtés pour bien envelopper les rondelles de navets.
13. Faire 5 petits trous au couteau sur la pâte et enfourner dans le four à 180 °C pendant 45 minutes.
14. Laisser refroidir quelques minutes puis retourner sur un plat de présentation. Servir tiède avec par exemple une salade.

### Ingrédients pâte brisée

200 gr de farine

100 gr de beurre

3 cl d'eau

Sel

### Ingrédients garniture

800 gr de navets

3 c à s de miel

1/2 bûche de fromage de chèvre

20 gr de beurre

Allergènes  
Lait



Acheter local



4