

TARTE TATIN AUX NAVETS ET À LA TOMME DE BREBIS

Temps de préparation 30 minutes

Temps de cuisson 45 minutes

Pour 4-6 personnes

Difficulté moyenne

Ingrédients

250g de tomme de brebis

4 navets boule d'or

1 pâte brisée

Thym

4 cuillères à soupe de miel

35g de beurre

Préparation

- Préchauffez le four à 180°
- Epluchez ou brossez les navets, les couper en rondelles et plongez-les dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes puis dans une poêle, faites fondre le beurre et faites-y revenir les rondelles de navets de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Arrosez de miel pendant la cuisson.
- Découpez la tomme en tranches à peu près égales et gardez $\frac{1}{4}$ du fromage pour le râper
- Déposez un rond de papier sulfurisé dans le fond de votre moule (idéalement diamètre 23 cm) et beurrez légèrement les rebords
- Disposez les rondelles de navets sous la forme d'une rosace de façon à tapisser entièrement le fond de la tarte (vous pouvez faire jusqu'à deux couches de navets), déposez les tranches de tomme par-dessus, râpez le reste de tomme et ajoutez le.
- Découpez un cercle d'un diamètre légèrement plus grand que votre moule dans votre pâte brisée
- Recouvrez le fromage et les navets avec la pâte et veillez à bien enveloppez les navets en rentrant légèrement la pâte sur les rebords du moule, faites une petite cheminée au centre de la tarte pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson
- Enfournez à 180° pendant 30 minutes
- A la sortie du four, retournez la tarte sur un plat de service, versez un fin filet de miel et saupoudrez d'un peu de thym.