



LA BELLE VIE

# Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

## Tatin de navets & oignons

Pour 4 personnes | Très facile

47 min | **2.46€** La portion (prix indicatif)



Tiens, et si on cuisinait une tatin de légumes ? Ici, c'est le navet, la carotte et l'oignon rouge qui volent la vedette à la pomme ;) En option : un cube de bouillon et du thym séché.

### Les ingrédients

- **350 g** de Navet (toute variété)
- **250 g** de Carotte
- **1 pièce** de Pâte feuilletée
- **15 g** de Beurre doux
- **80 ml** de Vinaigre balsamique
- **35 g** de Sucre en poudre
- **1 pièce** de Oignon rouge

### Étapes de préparation



**Préparation** : 12 min



**Cuisson** : 35 min



**Attente** : 0 min

- 1 Épluchez un oignon rouge. Coupez-les en lamelles d'env. 1 cm d'épaisseur. Mettez de côté en attendant.
- 2 Épluchez 250 g de carottes et 350 g de navets. Coupez-les en rondelles d'env. 0,5 cm d'épaisseur.
- 3 Faites fondre 15 g de beurre dans la poêle à feu doux, jusqu'à ce qu'il soit mousseux.
- 4 Disposez les rondelles de navets dans le fond de la poêle, en une ou deux épaisseurs. Ajoutez dessus les rondelles de carottes en essayant de les répartir uniformément sur les navets.  
Finissez en mettant (de façon harmonieuse car c'est ce que vous verrez en servant la tarte

tatin) les rondelles d'oignon rouge.

- 5 Versez 120 ml d'eau (pour 2 navets) et au choix, un cube de bouillon ou du sel. Couvrez et faites cuire à feu doux-moyen pendant 15 min.
- 6 Préchauffez votre four à 180°C en chaleur tournante.
- 7 Quand les légumes sont cuits et fondants, et l'eau quasiment évaporée, versez dans la poêle 60 ml d'eau, 80 ml de vinaigre et 35 g de sucre. Portez à ébullition pour faire évaporer et épaissir la sauce. Soyez vigilant de ne pas brûler le sucre.  
Dès que la sauce a une consistance sirupeuse, arrêtez la cuisson.
- 8 Hors du feu, déposez votre moule (l'extérieur vers vous) sur la poêle. Retournez le tout pour transvaser les légumes de la poêle vers le moule.  
Vous pouvez bien sûr transvaser les légumes un à un dans le moule, mais c'est beaucoup plus rapide en retournant la poêle. (Mettez la poêle à laver.)

Si vous en avez, vous pouvez ajouter du thym sec sur les légumes.

- 9 Disposez la pâte sur les légumes (la pâte et les légumes doivent être collés) en rabattant les bords vers l'intérieur.  
Piquez la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle gonfle à la cuisson.  
Enfournez 15 à 20 min jusqu'à ce que la page soit bien dorée.
- 10 Sortez la tatin du four et démoulez sans attendre.
- 11 Déposez une assiette/plat sur le moule et retournez pour démouler la tatin. Tapotez le fond du moule pour décoller les légumes.  
C'est prêt ! Servez avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement.