

Tatin aux navets/vinaigre Balsamique

<http://www.cuisinedegut.com/>



Quantité 4-6 personnes	1 rouleau de pâte feuilletée 4 beaux navets nouveaux	5 c à s de Vinaigre Balsamique 50 gr de sucre en poudre	Beurre 1 orange Poivre
----------------------------------	---	--	-------------------------------------

- Eplucher, laver les navets sans les couper
- Les couper ensuite en **fines** rondelles le plus régulières possible
- Cuire les navets à la vapeur durant **15 minutes**
- Lorsque les navets sont cuits les laisser refroidir et réserver
- Beurrer **généreusement** un moule à tarte (sur le fond et sur les côtés)
- Verser et étaler le vinaigre Balsamique sur le fond du plat
- Saupoudrer ensuite le sucre
- Disposer dans le moule les rondelles de navet en rosace
- Parsemer des petits morceaux de beurre sur le dessus
- Laver l'orange, bien l'essuyer puis faire des zest
- Parsemer quelques zest sur les navets.
- Dérouler la pâte et recouvrir le plat avec celle-ci
- Rentrer les bords de la pâte dans le moule
- Enfourner et cuire durant **25 minutes à 200° C**
- A la sortie du four, retourner la tarte dans un grand plat rond
- Retirer le moule et mettre un peu de zest d'orange au centre pour la déco
- Déguster **tiède**