

# Tartes Tatins aux Carottes Multicolores



## INGREDIENTS

4 petites carottes jaunes

2 carottes oranges

4 carottes pourpres

1 pâte brisée

sel, poivre, ail semoule  
en moulin

6 brins de romarin ou  
de thym

3 cuillères à soupe  
d'huile d'olive

3 cuillères à café de  
sucre en poudre

3 cuillères à soupe de  
vinaigre balsamique

## PREPARATION \*

1. Peler et laver les carottes. Les couper en rondelles d'un demi-centimètre.

2. Faire cuire séparément les carottes dans un peu d'huile dans une poêle chaude. Saler, poivrer et parsemer d'ail en poudre (pour moi moulin à ucros). Ne pas faire colorer et ajouter un peu d'eau si besoin (durée de l'opération environ 10/15 minutes)

3. En fin de cuisson, saupoudrer avec 1 cuillère à café de sucre et déglacer avec 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique.

4. Répartir les 3 variétés de carottes au fond de chaque empreinte au gré de vos envies.

5. Ajouter un brin de romarin (ou thym) et couvrir d'un disque de pâte brisée (découper 9,5 cm).

6. Faire cuire dans un four préchauffé à 210°C, pendant environ 15 minutes (il faut que la pâte colore).

7. Servir avec une salade..