Tarte tatin aux navet

- Couper 3 navets en fines rondelles à l’aide d’un robot coupe ou d’une mandoline dans l’idéal et les faire blanchir dans de l’eau bouillante (c’est-à-dire les plonger dans l’eau bouillante environ 5-8 min)
- Couper 1 oignons en fines rondelles et ne pas les cuire en avance
- Faire un appareil à base de crème de soja, moutarde, sel, poivre, autres épices aux choix
- Faire 1 pâte à tarte avec des herbes de provance dedans
- Faire 1 caramel au vinaigre : mettre du sucre dans le fond d’une casserole, est quand il commence à colorer mettre tout doucement un peu de vinaigre balsamique

Le montage

- Mettre le caramel dans le fond du plat à tarte (c’est pas grave si il fige mais faut que y’en ai partout)
- Poser les oignons
- Poser les navets
- Verser l’appareil
- Déposer la pâte à tarte

Cuire à 180C° jusqu’à coloration de la pâte (environ 25-30min)

Quand c’est cuit retourner la tarte dans une assiette

Revision #1
Created 26 May 2026 07:33:29 by Aubergedenarse
Updated 26 May 2026 07:33:50 by Aubergedenarse