RECETTE

Tarte tatin aux carottes



Préparation: 15 min
Cuisson: 25-30 min

≈ **4,50 €**
(4 parts)

Ingrédients :

- 1 pâte brisée ou 250 g de farine + 125 g de beurre + 60 g d'eau,
- Huile d'olive, 1 c.à.s de miel et de vinaigre balsamique,
- 600 g de carottes,
- 3 oignons,
- 1 gousse d'ail.

Matériel :

- 1 four,
- 1 épluche-légumes
- 1 couteau + 1 cuillère à soupe,
- 1 spatule,
- 1 poêle,
- 1 saladier + 1 rouleau à pâtisserie (pour ceux qui réalisent la pâte),
- 1 plat à tarte + 1 feuille de papier cuisson.



Préparation :

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Épluchez, lavez et coupez les carottes en morceaux (pas trop petits), ainsi que la gousse d'ail.
3. Faites dorer l'ail et les carottes dans un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes. Pendant ce temps, coupez finement les oignons.
4. Lorsque les carottes sont dorées, ajoutez un petit peu d'eau, vos épices préférées, puis couvrez la poêle durant 5 minutes à feu moyen. Préparez pendant ce temps la pâte brisée : mélanger la farine et le beurre puis ajoutez l'eau; pétrissez ensuite jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène.
5. Transférez les carottes dans le fond du plat recouvert préalablement de papier cuisson, badigeonnée d'une cuillère à soupe d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de miel.
6. Faites dorer à feu vif les oignons dans la même poêle pendant 3 min et mettez-les sur les carottes.
7. Ajoutez la pâte brisée étalée sur le dessus du plat, en rabattant le surplus et en enfonçant les bords avec la cuillère à soupe. Enfin, réalisez un petit trou au centre de la pâte.
8. Enfournez 30 minutes à 200 °C.

Variante : Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients après cuisson comme des noix concassées, du fromage ou encore du maquereau... Cette recette peut tout à fait fonctionner avec d'autres associations de légumes que vous avez à votre disposition ! Soyez créatifs !!!

