



Tarte Tatin aux légumes

Temps total:

50 min

Plat:

déjeuner / dîner

Portions:

4

Ingrédients:

2 tiges de poireau
4 patates douces
1 carotte
10 choux de Bruxelles
5 gousses d'ail
20 g de thym frais

30 g de sucre
30 g de beurre
125 g de fromage de chèvre frais
Sel & poivre
1 rouleau de pâte feuilletée

Préparation:

1.

Dans cette recette, la poêle en titane est utilisée à la fois pour préparer le caramel et comme moule de cuisson. Préchauffez le four à 180 °C. Coupez le poireau en morceaux de 2 cm de large. Épluchez les patates douces et coupez-les en morceaux de taille égale. Hachez grossièrement l'ail et effeuillez le thym.

2.

Préparez le caramel dans la poêle : faites fondre le sucre à feu moyen jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée. Incorporez progressivement le beurre jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et que le mélange devienne épais. Faites attention à ne pas brûler le caramel. Retirez du feu.

3.

Répartissez uniformément les légumes préparés sur le caramel dans la poêle. Ajoutez l'ail, les feuilles de thym et des morceaux de fromage de chèvre frais entre les légumes. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Enfin, recouvrez le tout avec la pâte feuilletée et appuyez légèrement.

4.

Placez la poêle dans le four préchauffé et faites cuire pendant 30 minutes à 180 °C. Une fois la cuisson terminée, retournez délicatement la tarte Tatin sur une grande assiette et servez-la chaude.