

# Tarte Tatin aux navets boule d'or et miel



## Pour la pâte Brisée :

- 200 g de farine
- 30 g d'huile d'olive
- 3 cl d'eau
- des graines de tournesol
- sel
- herbes de Provence

## Pour la garniture :

- 800 g de navets boule d'or
- 3 cuillerées à soupe de miel
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

## Préparation :

Pour la pâte Brisée :

1. Mélangez la farine, le sel et l'huile d'olive.

2. Ajoutez les graines de tournesol et bien les incorporer à la farine.

3. Faites un puits et versez l'eau. Mélangez pour obtenir une boule de pâte.

4. Laissez reposer au frais.

## Pour la garniture :

1. Épluchez les navets. Coupez-les en tranches rondes et fines.

2. Mettez l'huile dans une poêle. Ajoutez les rondelles de navets. Laissez cuire 15 à 20 min jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées en les retournant régulièrement.

3. Ajoutez le miel en fin de cuisson et faire dorer

4. Déposez un papier cuisson dans le fond d'un moule à tarte de 24 cm de diamètre.

5. Déposez une première couche de navet, en formant une rosace à l'extérieur et une à l'intérieur. Puis répartissez le reste des rondelles. N'oubliez pas de verser le jus de cuisson.

6. Étalez la pâte Brisée sur un plan de travail fariné.

Vous pouvez rajouter des herbes de Provence sur la pâte et les incorporer en passant le rouleau à pâtisserie.

7. Déposez-la dans le moule à tarte et enfoncez les bords sur le côté pour bien envelopper les rondelles de navets.

8. Faites 5 petits trous dans la pâte avec un couteau pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.

9. Faites cuire la tarte 25 min dans le four préchauffé à 180 °C. Laissez refroidir quelques minutes puis retourner la tarte sur le plan de présentation.

Accompagnez avec une jolie salade de saison : mâche, batavia et roquette!

Le Jardin des Ondines (81)

## Accueil Paysan Occitanie

10, rue du Général Lapasset - 11 300 Limoux

Tél. 04 30 07 39 15 - E-mail : [occitanie.pm@accueil-paysan.com](mailto:occitanie.pm@accueil-paysan.com)

[www.accueil-paysan-occitanie.com](http://www.accueil-paysan-occitanie.com)

[@Accueil.Paysan.Occitanie](https://www.instagram.com/accueil.paysan.occitanie)

