



TATIN DE CAROTTES, CHÈVRE FRAIS, NOIX

Pour 2 ou 4 personnes :

250g pâte feuilletée maison ou non mais pur beurre - 500g carottes fines - 1 chèvre frais (150g) - 2 càs miel (romarin pour moi) - 30g beurre doux - 1 brin de thym - 1 càc vinaigre de cidre - 1 petite poignée de noix décortiquées - sel - poivre -

Peler les carottes, les couper en deux puis en deux ou en quatre dans la longueur (suivant leur grosseur). Fondre le beurre dans une grande poêle ou une sauteuse. Ajouter les carottes, le thym, le miel, le vinaigre. Remuer, saler, poivrer. Remuer. Verser 20cl d'eau. Laisser cuire à couvert jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Ôter le couvercle pour que les carottes soient caramélisées. Préchauffer le four à 200°C.

Dans le moule à tarte, déposer les carottes, le chèvre émietté, les noix. Placer dessus la pâte feuilletée. Rentrer les bords. Enfourner et cuire 30 minutes. Laisser reposer 10 minutes à température ambiante. Démouler sur le plat de service.

Servir avec une salade croquante et pourquoi pas une tranche de jambon de Parme.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr