

TATIN DE NAVETS

Temps de préparation : 30min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients :

1kg de navets

100 gr de beurre

100 gr de sucre

1 pâte feuilleté

Des tranches de magrets de canards (fumés par exemple)

Préparation :

Pelez les navets, couper les en rondelles

Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée

Dans un moule (une poêle) antiadhésif allant au four faire caraméliser le beurre et le sucre jusqu'à obtenir la couleur caramel foncé

Oter du feu

Disposer les rondelles de navets en rosace au fond du moule, en intercalant avec des tranches de magrets de canard

Recouvrir de pâte feuilleté en bordant les bords

Piquer la pâte au couteau

Faire cuire 20 mn au four (180°) préchauffé

Laisser reposer 5-10 mn avant de retourner sur le plat de service

Un régal...d'après Olivier et Cécile KOSTYK