Fées Mains by Marjorie

Tarte fine, rosace de navets, choux-raves et carottes au miel et au thym

Les ingrédients pour 2 personnes en plat, 4 personnes en entrée : 3 navets - 2 choux-raves - 3 carottes - 2CàC de miel - 4 brins de thym - 225g de farine - 3CàS d'huile d'olive - eau - sel - poivre

Laver et sécher les brins de thym.

Dans un saladier, mélanger la farine, 2 pincées de sel et 2 brins de thym émietté.
Ajouter l'huile d'olive. Mélanger et ajouter progressivement de l'eau jusqu'à la l'obtention d'une boule de pâte.
Laisser reposer.

Pendant ce temps, éplucher et laver les navets, les choux-raves et les carottes.

Couper les navets et les choux-raves en rondelles et les plonger 5mn dans une casserole d'eau bouillante salée.
Les égoutter.

Couper les carottes en rondelles et les plonger 10mn dans une casserole d'eau bouillante salée.
Les égoutter.

Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à l'obtention d'une pâte très fine d'environ 30cm de diamètre. A moins de confectionner des tartes individuelles.

Déposer la pâte à tarte dans un plat recouvert de papier cuisson.
La précuire environ 10mn dans le four préchauffé 200°C.

Sortir le plat du four et disposer les navets et les choux-raves en rosace sur le fond de tarte en alternant rondelle de navet et rondelle de choux-rave.
Répartir les rondelles de carottes entre les rondelles de navets et de choux-raves.
Saler, poivrer et parsemer de thym.
Déposer un filet de miel sur les légumes.

Enfourner environ 20mn.