

TARTE TATIN DE BETTERAVES AU VINAIGRE BALSAMIQUE

2/3 personnes



2 à 3 betteraves
2c.s. de sucre blanc
3c.s. de vinaigre balsamique
15gr de beurre
1 pincée de gingembre en poudre (facultatif)
1 rouleau de pâte feuilleté

Préchauffer le four à 220° _ chaleur tournante.

Couper les betteraves en rondelles assez fines.

Répartir le sucre blanc dans le fond d'une poêle, faites chauffer à feu moyen et laisser le caraméliser (il doit prendre une couleur brun clair). Ajouter alors le beurre et déposer les rondelles de betterave sur le caramel. Laisser colorer quelques instants puis ajouter le vinaigre balsamique. Laisser bouillonner pendant 5 min, à feu vif. Le liquide doit réduire et caraméliser (attention à ne pas le laisser brûler).

Tapisser le fond d'un moule à tarte de papier sulfurisé puis déposer les rondelles de betterave sur le papier. Verser le caramel au vinaigre balsamique réduit sur les betteraves, saupoudrer de gingembre puis recouvrir de pâte feuilleté.

Faites cuire pendant 20mn. A la sortie du four, laisser reposer quelques minutes puis retourner sur le plat de service.