



Cuisine et
dépendances

Tatin de navet et feta



Le navet n'est pas mon légume préféré, loin de là. A part en soupe et [quelques autres recettes](#) testées sur ce blog, j'ai peu l'habitude de le cuisiner. Mais cette recette pourrait bien en faire changer d'avis plus d'un : ce légume s'accommode très bien en sucré-salé, comme pour cette recette de tarte tatin, que j'avais déjà testée avec des [endives](#). J'ai également ajouté de la feta, fromage au goût assez prononcé qui s'accorde particulièrement bien avec le navet.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Pour la pâte à tarte :

- 150 g de farine de blé T 65
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 50 à 100 ml d'eau

Pour la garniture :

- 3 à 4 navets
- 20 g de beurre
- 100 g de feta
- 2 grosses cuil à soupe de miel
- sel, poivre

Préparation :

Réaliser la pâte : mélanger au mixeur tous les ingrédients de la pâte. Ajouter un peu de farine de blé si la pâte est trop molle. Réserver au frais au moins 30 min pour que la pâte se raffermisse.

Laver et éplucher les navets. Faire suer dans une sauteuse les légumes avec le beurre durant 5 à 10 minutes. Couvrir et remuer de temps en temps. Ajouter le miel, le sel et le poivre en fin de cuisson. Laisser cuire encore 1 à 2 minutes le temps que le miel fonde et stopper le feu. Laisser refroidir.

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Étaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 2-3 mm.

Choisir un moule à tarte ou à tatin anti-adhésif. Disposer les navets sur le fond du moule. Disposer dessus la feta découpée en cubes ; recouvrir avec la pâte brisée en fonçant les bords dans le moule.

Enfourner et laisser cuire 30 min environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Démouler après la cuisson et servir aussitôt.

Le 20 Mai 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/05/20/24126552.html>