



Tarte tatin aux carottes

Préparation: 20 minutes - Cuisson: 40 minutes

Ingrédients:

- 500 g de petites carottes
- 2 branches de thym frais
- 1 pâte feuilletée
- 150 g de fromage de chèvre frais
- 30 g de beurre
- 2 c. à soupe de miel
Juste & Vendéen
- 1 c. à café de vinaigre de cidre
- Sel, poivre

Étapes:

- 1) Préchauffez le four à 200°C.
Pelez les carottes et coupez-les en deux dans la longueur.
Faites-les cuire dans une casserole d'eau salée environ 5 minutes.
Elles doivent être légèrement tendres.
- 2) Pendant ce temps, faites fondre le beurre avec le miel, le vinaigre et les feuilles d'une branche de thym dans une poêle en fonte (celle-ci doit passer au four pour la suite de la recette).
Quand les carottes sont cuites, égouttez-les et placez-les dans la poêle.
Faites-les caraméliser.
- 3) Ôtez la poêle du feu, arrangez le positionnement des carottes sur une seule couche et disposez grossièrement le fromage frais dessus.
Placez la pâte feuilletée par-dessus et pressez pour que les bords rentrent convenablement.
Enfournez pour environ 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- 4) Sortez la tatin du four et laissez-la refroidir une dizaine de minutes.
Passez une spatule sur les bords de la tarte pour faciliter le démoulage et retournez la préparation sur une grande assiette.