



Tarte tatin aux navets de Pardailhan

Ingredients

Pâte brisée

*250 grammes de farine
125 grammes de beurre
eau, sel*

1kg de navets de Pardailhan

*25 grammes de beurre
3 cuillerées à soupe de
sucre en poudre
Sel, poivre*

Préparation

Préparez la pâte brisée et laissez reposer.

Pendant ce temps, épluchez et coupez les navets en rondelles.

Faites les revenir dans du beurre et après quelques minutes saupoudrez les de sucre afin qu'ils caramélisent.

Disposez-les dans votre moule à tarte et étalez ensuite votre pâte brisée au dessus.

Faites cuire 20 à 30 minutes. Démoulez et renversez