

TATIN DE CAROTTES

- Couvrir le fond d'un plat à tarte de miel au gout assez relevé
- Faire cuire les carottes à la vapeur
- Mélanger avec assaisonnement et thym, romarin.
- Étaler une bonne épaisseur de carottes dans le plat à tarte.
- Couvrir avec une pâte soit brisée soit feuilletée.
- Faire cuire au four à 190 ° jusqu'à ce que la pâte soit dorée
- Servir chaud !

