

Tatin de Navets de Pardailhan au miel et thym

Pour 1 tarte : 500 g de navets, huile d'olive, bouillon de poule, miel 50 g, thym frais si possible, pâte feuilletée ou brisée

- Éplucher les navets, les tailler en rondelles d'1 cm d'épaisseur
- Sauter les rondelles à l'huile d'olive, ajouter le miel et le thym
- Colorer doucement, ajouter le bouillon et cuire 10 mn à couvert
- Refroidir, égoutter



Dans un moule disposer les rondelles de navet

Couvrir avec la pâte et cuire 10 mn à 160°

Servir avec une salade

On peut aussi, avant de disposer les rondelles dans le plat, ajouter un peu de miel en fond, couvrir avec le navet et parsemer d'un peu de feuille de thym.