

Tarte aux navets et au chèvre



20' préparation
20' cuisson

Niveau
FACILE



Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 3-4 navets
- 120g de fromage de chèvre
- 10g de beurre
- 1 càs d'huile
- 1 càc de miel
- Sel, poivre, cumin

- 1** Epluchez les navets et coupez les en fines tranches. Coupez la bûche de chèvre en tranches.
- 2** Faites pré-cuire les navets dans l'eau bouillante salée pendant 10 min. Egouttez les, puis saisissez les quelques instants dans un poêle avec de l'huile, avec l'assaisonnement.
- 3** Posez les tranches de navets et de chèvre sur la pâte à tarte. Faites fondre le miel et le beurre, badigeonnez le mélange sur les navets.
- 4** Mettez au four 20 min. Dégustez avec une salade de mâche !

Bon appétit !

