

Tatin aux navets caramélisés & canard confit



4 pour personnes



20' préparation

30' cuisson

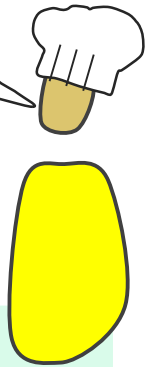
Niveau
FACILE

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 kg de navet de Tero Loko
- 3 cuisses de confit de canard
- 25 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de cassonade
- Sel, poivre
- Vinaigre balsamique



Bon
appetit !



1

- Epluchez et coupez les navets en rondelles.
- Faites fondre le beurre dans une poêle et saisissez les navets.
- Saupoudrez-les de sucre, salez, poivrez, ajoutez 1/2 verre et laissez mijoter à couvert pendant 20 à 30 minutes.
- Retournez-les en milieu de cuisson.

2

- Dégraissez et retirez la peau des cuisses de confit de canard.
- Effilochez-les.

3

- Préchauffez votre four à 180°C (th.7).

4

- Déposez vos rondelles de navets bien serrées dans un moule à tarte.
- Recouvrez de canard puis déposez votre pâte feuilletée dessus.
- Rentrez bien la pâte sur les bords

5

- Enfournez 25 minutes environ jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- Sortez du four et laissez reposer 5 minutes avant de démouler en retournant la tatin sur un plat à tarte.
- Versez un trait de crème balsamique ou de vinaigre balsamique et servez.