

# Tatin aux navets caramélisés & canard confit



4 pour  
4 personnes



20' préparation  
30' cuisson

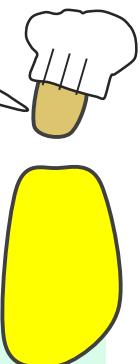
Niveau  
**FACILE**

## Ingédients

- 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  
appétit !



- 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.