TATIN AU RADIS NOIR

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 1 radis noir
- 50 g de beurre
- 4 c-à-s de sucre
- 1 c-à-s de vinaigre balsamique
- Persil
- Sel ou sel fin
- Poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 1H5MN

PRÉPARATION

Éplucher le radis noir et le découper en fines rondelles.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les rondelles de radis 5 min. Égoutter et réserver.

Préparer le caramel :
Dans une casserole anti adhésive chaude, mettre le sucre. Remuer jusqu'à obtention d'une coloration brune. Hors du feu, ajouter le vinaigre et remuer. Verser le tout dans le fond du moule à tarte.
Mettre quelques noisettes de beurre et un peu de persil sur le caramel.

Disposer ensuite les rondelles de radis en rosace. Poivrer, remettre quelques noisettes de beurre et du persil. Recouvrir le tout de pâte feuilletée piquée en rentrant bien les bords de la pâte dans le moule.

Enfourner 20 min. à 200°C.

S'accompagne très bien de jambon fumé ou de tranches de magret fumé.
Peut se faire aussi en dessert.
Vous pouvez mettre du miel à la place du caramel avec des herbes comme le thym ou le romarin.