



TARTE RUTABAGA, CHEVRE ET MIEL

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 3 ou 4 rutabagas (selon la grosseur)
- 120 g de bûche de chèvre
- 10 g de beurre
- 1 à 2 c-à-c de miel
- 2 c-à-c de cumin en grains

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Éplucher et couper en tranches les rutabagas, les faire précuire 10 min dans de l'eau, les égoutter.

Pendant ce temps, étaler la pâte dans un moule, la piquer puis la recouvrir de tranches de chèvre.

Disposer dessus les rondelles de rutabaga cuites en rosace.

Faire fondre le miel et le beurre, badigeonner le mélange sur les rutabagas et parsemer de quelques graines de cumin.

Mettre au four 20 à 30 min.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 55MN