



TATIN DE NAVETS AU BLEU D'Auvergne

INGRÉDIENTS

- Navets
- bleu d'auvergne
- lardons (optionnels)
- graines de coriandre
- une pâte brisée

PRÉPARATION

Couper en lamelles les navets après les avoir nettoyés et coupés en deux. Puis, les mettre 10 minutes à cuire à la vapeur.

Dans le fond du plat à tarte faire fondre une noix de beurre, puis le saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre en poudre et une cuillère à café de graines de coriandre passé au pilon.

Par-dessus installer les rondelles de navets refroidis à la façon tarte aux pommes. Saler et poivrer, puis répartir sur les navets du bleu d'Auvergne coupé en lamelles d'1/2 centimètre, quelques lardons préalablement grillés par-dessus et enfin la pâte brisée, que l'on rabat bien sur les bords du plat.

Mettre au four pendant 35 à 40mn à 170°C, jusqu'à ce que la surface soit légèrement dorée

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 50MN
TEMPS TOTAL : 1H10MN