



Tarte aux navets et agrumes (entrée)

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 6 navets
- 12 tranches de magret de canard
- 40cl de jus d'orange
- Le jus d'un citron vert
- 50gr de beurre
- 4 c-à-s de miel
- 1 c-à-s de sauce soja
- 1 c-à-c de curcuma en poudre
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180° (th 6/7).

Peler les navets puis les trancher finement. Les disposer dans une sauteuse et couvrir de jus d'orange et de citron vert. Saler, poivrer et ajouter le curcuma.

Laisser cuire environ 12mn jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter et réserver.

Beurrer généreusement un moule à manqué, verser le miel et arroser de sauce soja. Disposer les rondelles de navet en rosace en intercalant les tranches de magret.

Recouvrir le tout de pâte feuilletée et rabattre l'excédent à l'intérieur du moule.

Piquer la pâte et enfourner pendant 30mn, avant de pouvoir déguster tiède accompagné d'une salade.

Temps de préparation : 30mn

Temps de cuisson : 40mn

Temps total : 1H10mn