

Tarte tatin de CAROTTES, Chèvre et Sauge

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 pâte feuilletée
500g de carottes
100g de tomates séchées
150g de fromage de chèvre
1 petit bouquet de sauge
1 oignon moyen
40g de sucre
10g de beurre
Sel, Poivre, Huile d'olive

Préparation

Mettre à bouillir 2 litres d'eau salée.

Pendant ce temps, peler et laver les carottes puis les mettre à cuire dans l'eau bouillante 20 min.

Emincer l'oignon et le faire revenir à la poêle avec un peu d'huile.

Effeuille le bouquet de sauge et hacher grossièrement les feuilles.

Déposer une feuille de papier sulfurisé au fond du plat.

Préparer un caramel : Dans une casserole, déposer sucre, beurre, et laisser fondre sur feu vif. Une fois le caramel homogène et bien ambrée, versez le dans le fond du plat.

Parsemer les feuilles de sauges hachées. Déposer les carottes coupées en petits tronçons de 1cm, puis déposer les tomates, les oignons, et le fromage de chèvre.

Enfin, recouvrir par de la pâte feuilletée en prenant soin de bien rentrer les bords et enfournez 40min à 200°C. Démouler, c'est prêt!



Source : Recettes Bretonnes