

*Tarte tatin de navets  
globe St Benoit*



# Les jeunes réveillent les légumes anciens

rencontres culinaires à  
l'abbaye de Noirlac  
28 mai 2019



Recette de la  
classe de 4<sup>ème</sup> SEGPA du  
collège les Clorisseaux  
Poilly-lès-Gien (45)

Contact :

Stéphane Counil

ce.0451287e@ac-orleans-tours.fr



## Tarte tatin de navets globe St Benoit caramélisés

pour 6 personnes :

Pour la Pâte Brisée :

- 200 g de farine T55
- 100 g de beurre doux
- 1/2 cuillerée à café de sel fin
- 1/2 verre d'eau (50 ml environ)

Pour la garniture :

- 1 kg de navets globe St Benoit
- 50 gr de beurre doux
- 1 cuillère à soupe de miel
- 20 gr de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de thym

Mélangez à la main la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux. Ajoutez l'eau progressivement en mélangeant jusqu'à former une boule souple sans être molle, puis pliez la pâte en 4. Laissez reposer 20 à 30 mn en chambre froide.

Lavez vos navets, retirez les fanes et les queues, épluchez-les puis coupez-les en quartiers. Mettez vos navets dans une sauteuse en essayant de les disposer le plus à plat possible, couvrez d'eau, ajoutez le beurre et le miel, puis portez à ébullition (feu vif). Baissez le feu, couvrez partiellement, et laissez cuire jusqu'à ce que les navets soient moelleux. Remettez de l'eau au besoin. Lorsque vos navets sont cuits, mettez le restant de sucre, mélangez et faites caraméliser.

Beurrez des moules à tartelettes, puis disposez joliment vos navets. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné, sur une épaisseur homogène d'environ 3 mm. Couvrez les moules de la pâte Brisée et repliez les bords, puis enfournez 30 minutes environ à 180°C (jusqu'à ce que la pâte soit dorée). Démoulez la tarte sur un plat de service, salez, poivrez, (parsemez de thym) et servez aussitôt.

