

Tarte tatin aux navets confits

Est-ce que vous avez l'habitude de manger des **navets** ? Pour être tout à fait franche avec vous, moi pas du tout ! J'en mets un ou deux dans la soupe, et c'est à peu près la seule manière dont je les prépare... Alors quand j'ai eu un jour dans un panier bio **un kilo de navets**, je me suis dit que j'allais devoir trouver autre chose que d'en mettre un ou deux dans la **soupe**, sinon j'allais devoir en manger tous les soirs pendant 1 mois; et même si j'aime bien la **soupe**, cette idée ne m'emballait pas des masses...

Heureusement, avec mon panier bio (commandé sur [Mon marché Bio](#) qui livre principalement sur Annecy), il y avait une recette toute prête pour préparer ce **kilo de navets**. Je ne vous dis pas comme ça m'arrangeait de ne pas avoir à chercher des heures une recette car je manquais vraiment d'idée. Et cette recette, c'était donc une **tarte façon tatin aux navets**. Les **navets** sont **confits** dans un sirop à base de vinaigre de vin rouge, de vin blanc réduit, de sucre et de jus d'orange... Un **sirop sucré/salé** qui m'a tout de suite bien tenté... Et en effet, une fois la recette réalisée, j'étais toujours aussi tentée. Bon il faut aimer le navet malgré tout hein, donc si vous n'aimez vraiment pas, pas la peine de tenter la recette. Mais moi j'ai vraiment aimé, alors merci à Mon marché Bio et vive le **navet** autrement que dans la **soupe** ! :-)



Préparation : 30 min

Cuisson : 1 heure

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de navets
30 cl de vin blanc
50 g de sucre en poudre
2 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
2 cuillères à soupe de jus d'orange
50 g de beurre + 20 g pour le moule + 10 g pour le jambon
1 pâte feuilletée
Quelques brins de cerfeuil (facultatif)
4 tranches de jambon de Parme
Du sel et du poivre



Préparation :

1. Préchauffez votre four à 210°C (th.7).
2. Pelez les navets, faites-les cuire dans une casserole pendant 5 minutes à feu doux, à couvert avec un peu de sel et de l'eau à hauteur. Puis égouttez-les.
3. Dans une petite poêle, faites réduire de moitié le vin blanc à feu vif.
4. Dans une sauteuse, faites caraméliser le sucre en poudre avec une goutte d'eau. Hors du feu, ajoutez le vinaigre de vin puis le jus d'orange.
5. Remettez sur le feu, ajoutez dans la sauteuse le vin blanc préalablement réduit, 50 g de beurre, du sel du poivre.
6. Plongez directement les navets égouttés dans ce sirop, couvrir aux trois-quarts, puis laissez cuire en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que les navets soient tendres et enrobés d'une couche sirupeuse.
7. Dans un moule à tarte garni d'une feuille de papier sulfurisé puis beurré, alignez les navets, puis posez la pâte feuilletée dessus. Piquez-la à l'aide d'une fourchette, puis faites bien glisser les bords contre le moule.
8. Enfournez la tarte tatin pendant 25 minutes.
9. Pendant ce temps, coupez le jambon de Parme en lanières puis faites-le rissoler dans 10 g de beurre.
10. Une fois la tarte cuite, laissez-la tiédir 5 minutes puis retournez-la dans un plat de service ou une grande assiette. Parsemez de lanières de jambon de Parme et de quelques brins de cerfeuil, puis servez bien chaud !