Les Recettes
au fil des saisons

Tarte tatin du potager

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Eplucher et laver les légumes.
Couper les carottes, le panais et l'oignon en rondelles; couper la betterave en tranches et, au besoin, les couper en 2.
Déposer un papier cuisson sur la plaque du four (plaque à pâtisserie); y déposer les rondelles de légumes, en une seule couche. Avec un pinceau à pâtisserie (ou un essuie tout), badigeonner les légumes avec l'huile d'olive. Saupoudrer de thym séché et de poivre, selon le goût.
Cuire au four entre 15 et 20 minutes, selon l'épaisseur des rondelles de légumes.
Huiler très légèrement un moule à tarte et y disposer les rondelles de légumes, en alternant les couleurs, selon l'inspiration.
Recouvrir avec la pâte brisée, en repliant les bords vers le bas du moule. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.
Cuire environ 25 à 30 minutes (la pâte doit être dorée).
Laisser refroidir quelques minutes et démouler sur une grande assiette; servir tiède.

Astuces :
Si les légumes sont bio, les carottes et le panais n'ont pas besoin d'être épluchés (les laver soigneusement, à l'aide d'une petite brosse à légumes).

Adapté de http://dianascook.blogspot.com/2015/03/tarte-tatin-aux-legumes-racines.html

Ingrédients
pour 4 personnes

- *1 petite betterave rouge*
- *2 carottes*
- *1 panais*
- *1 oignon rouge*
- *2 cuillères à soupe d'huile d'olive*
- *1 cuillère à café de thym séché*
- *poivre*
- *1 pâte brisée (réalisée «maison» ou achetée préparée)*

Procurez-vous vos légumes chez les producteurs locaux:
www.Hainaut-terredegouts.be

observatoiresante.hainaut.be - hainaut-developpement.be

Editrices responsables: Hélen Barthe-Batsalle - Observatoire de la Santé du Hainaut - Rue de Saint-Antoine 1, 7021 Mons - Nathalie QUEVY, Province de Hainaut - Hainaut Développement, boulevard Initialis 22 - 7000 MONS - crédit photos: Shutterstock