

# TARTE TATIN CAROTTE, CHÈVRE FRAIS, MIEL ET THYM



## Ingredients:



8 MINUTES



35 MINUTES



4 PERSONNES

- 160 g de chèvre frais
- 1 pâte feuilletée
- 700 g de carottes
- 4 càc de miel (liquide)
- 4 pincées de thym (branches)



## Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C. Épluchez les carottes.
2. Coupez les carottes en deux dans le sens de la longueur et faites-les cuire dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes.
3. Dans un plat à tarte recouvert de papier cuisson, versez un filet d'huile d'olive, le miel, le thym puis étalez bien.
4. Une fois les carottes cuites, disposez-les dans un plat à tarte. Salez et poivrez.
5. Recouvrez les carottes de la pâte feuilletée et repliez les bords vers l'intérieur. Piquez-la puis enfournez pour 20 minutes de cuisson à 180°C.
6. Une fois sortie du four, attendez 5 minutes avant de démouler votre tarte. Pour ce faire : placez une grande assiette/plat sur le dessus puis retournez-le d'un coup sec.
7. Ajoutez quelques morceaux de chèvre frais sur le dessus et un filet d'huile d'olive. C'est prêt!