

Tablées de Quartiers

Tatin de carottes et butternut

Les ingrédients

⇒ Pour 8 personnes

Part de 300 gr/pers

Pâte minute

220 gr de farine de blé

55 gr d'huile neutre

85 gr d'eau + 2 gr de sel

Garniture

900 gr de carottes

450 gr de butternut

500 gr d'oignons rouges

6 c.à.c de miel

OU 20 à 30 gr sucre muscovado/rapudra

Thym

Sel – Cumin

Option

Boudin noir

480 gr



Les étapes

⇒ Préparation : 30 min / cuisson : 30 min.

1. **Pâte minute** : Dans un saladier, mélangez au fouet l'eau, le sel et enfin l'huile. Émulsionnez.
2. Ajoutez la farine d'un coup et mélangez avec la main – Quand la pâte est amalgamée, stoppez. Ne pas pétrir – Etalez entre 2 feuilles de papier sulfurisé de la taille du moule
3. Épluchez les carottes et le butternut – Coupez-les selon la forme choisie
4. **Cuisson à l'étuvée** : dans une casserole, placez carottes et butternut en couches – Sel + cumin – Ajoutez un tout petit peu d'eau – Plaquez un papier sulfurisé au contact – Couvrez la casserole et mettez en vapeur à feu vif – Une fois le couvercle brûlant, baissez le feu au minimum et laissez cuire 15 à 20 min
5. Emincez les oignons rouges – Dans une poêle, faites-les revenir dans l'huile puis caraméliser avec le miel – Compotez
6. Dans le moule à manqué, montez votre tatin : oignons – légumes – boudin (option) Posez la pâte par-dessus et rabattez les bords vers l'intérieur - Piquez la pâte et enfournez pour 30 minutes à 180°C.



Notes

Accompagner de salade verte