

les recettes d'Alice

Tatin de légumes d'hiver



6 personnes



France



hiver



Économique



35 minutes



40 minutes



Facile

INGREDIENTS

250 gr de pâte feuilletée
6 blancs poireaux
4 carottes assez grosses
2 navets longs
80gr de sucre en poudre

40gr de beurre salé
½ c à café de quatre épices
1c à café de fleur de sel
Poivre du moulin
Gros sel

MATERIEL NECESSAIRE

Moule tatin flamme

PREPARATION ET REALISATION

1 Les légumes

- Epluchez les carottes et les navets - Taillez-les en tronçons de 2cm - lavez-les blancs poireaux. - Portez une casserole d'eau salée à ébullition. - Cuisez dedans tous les légumes ensemble pendant 15 minutes. - Egouttez-les, ne les rafraîchissez pas - Taillez les poireaux, après cuisson, également en tronçons de 2cm .

Montage et cuisson

- Versez le sucre dans le moule à tatin et faites caraméliser doucement sur le feu - Incorporez le beurre salé en parcelles délicatement ainsi que les quatre épices et laissez cuire quelques minutes - Hors du feu, rangez les tronçons de légumes en les alternant et serrez bien - Déposez la pâte feuilletée sur les légumes et rentrez les bords sur les côtés - Piquez à la fourchette - cuisez 40 minutes à four préchauffé à 180°C - Laissez reposer 5 à 10 minutes avant de démouler -

CONSEILS ET ASTUCES

Parsemez la fleur de sel sur les légumes avant de déguster

les recettes d'Alice

Tatin aux endives et au bleu



6 personnes



france



hiver



Économique



20 minutes



40 minutes



Facile

INGREDIENTS

250 gr de pâte feuilletée
12 endives
100gr de sucre en poudre

40gr de beurre salé
Poivre du moulin
60 gr de fromage persillé

MATERIEL NECESSAIRE

Moule tatin flamme

cuit vapeur

PREPARATION ET REALISATION

1 Les endives

- Coupez le pied et enlever à l'aide de la pointe d'un office le cœur, enlevez les feuilles abîmées et rincez les légumes. Cuire les endives 15 mn à la vapeur. Coupez en deux sur la longueur

Montage et cuisson

- Versez le sucre dans le moule à tatin et faites caraméliser doucement sur le feu - Incorporez le beurre salé en parcelles délicatement et laissez cuire quelques minutes - Hors du feu, rangez les demi endives, serrez bien Poivrez. Déposez la pâte feuilletée sur les légumes et rentrez les bords sur les côtés - Piquez à la fourchette - cuisez 40 minutes à four préchauffé à 180°C - Laissez reposer 5 à 10 minutes avant de démouler -

CONSEILS ET ASTUCES

Parsemez de copeaux de fromage persillé avant de déguster

Alice Délice



Alice Délice

