

Minis tatins de légumes racine [navets, carottes, radis noir, chou-rave...] et fenouil



“ J’ai pioché l’idée dans un livre intitulé ‘Le choix du Flexipan© : 90 recettes pour l’artisan’. Dans la recette initiale, les légumes utilisés sont les poireaux, navets, carottes et courgettes. Il n’y avait aucunes herbes, pas de miel ou de beurre... je ne comprends pas pourquoi ils les appellent ‘tatins’? Peut-être parce que c’est une tarte renversée? Voici ma version ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 48 mini-tatins) :

- 250 g de [pâte brisée](#)
- 1 kg de légumes râpés :
 - 1 [oignon](#)
 - 1 petit [chou-rave](#)
 - 2 feuilles d’un [bulbe de fenouil](#)
 - 300 à 500 g de [navets](#) (ou [radis noir](#))
 - 250 à 350 g de [carottes](#)
- 2 c. à soupe de beurre demi-sel
- 2 c. à soupe de miel (ici toutes fleurs d’Ardèche)
- 1 branche de [romarin](#)
- 1 grosse botte de [ciboulette](#)
- Huile d’olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Épluchez les navets (ou le radis noir), les carottes, le chou rave et l’oignon. Rincez les deux feuilles du bulbe de fenouil. Râpez tous ces légumes. Il vous faut environ 1 kg de légumes râpés pour faire 48 petits tatins. *J’ai utilisé une grande plaque Flexipan© pour 48 petits fours de chez Guy Demarle, deux plaques de cuisson perforées et un emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre.*

Dans une poêle antiadhésive sur feu modéré, faites dorer les légumes râpés dans un filet d’huile d’olive. Ajoutez de l’huile d’olive en cours de cuisson, si nécessaire. Une fois les légumes tombés, éteignez le feu, ajoutez la ciboulette ciselée puis mélangez. Réservez.

Faites fondre le beurre et le miel.

Dans chaque empreinte, déposez quelques feuilles de romarin, répartissez le mélange beurre au miel puis le mélange de légumes.

Sur le plan de travail, étalez la pâte brisée. A l’aide d’un emporte-pièce, détaillez 48 petits cercles de pâte que vous déposerez sur chaque empreinte contenant les légumes.

Déposez une feuille de papier sulfurisé sur les tartelettes puis une seconde plaque

de cuisson perforée (ou non). Ce montage permettra d'éviter le débordement des empreintes et le gonflement de la pâte brisée au cours de la cuisson. Réfrigérez le montage.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 210°C. Une fois la température atteinte, déposez l'ensemble du montage dans le milieu du four. Réduisez le feu à 180°C et laissez cuire 20 minutes. Retirez la plaque de cuisson du dessus ainsi que le papier sulfurisé puis laissez cuire pendant environ 5 à 10 minutes ou le temps que la pâte brisée brunisse légèrement.

Sortez la plaque du four, laissez refroidir. Redisposez le papier sulfurisé puis la plaque de cuisson sur les tartelettes. Renversez le tout rapidement pour ensuite démouler les tatins. Servez les minis tatins tièdes.

Et Que Dire De Plus ?

- J'ai utilisé de la ciboulette ciselée que j'avais congelée cet été.
- Vous pouvez remplacer le navet par du radis noir.
- Cette recette initiale intitulée [Le choix du Flexipan© : 90 recettes pour l'artisan. Éditions Jérôme Villette.](#)
- Vous pouvez remplacer le moule 48 empreintes pour petits fours par celui des 12 empreintes pour charlottes, ou encore par une plaque standard de 12 tartelettes ou encore de 24 mini-tartelettes...

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/minis-tatins-de-legumes-racine-navets-carottes-radis-noir-chou-rave-et-fenouil/>
