

Tartelettes aux navets nouveaux et autres légumes du panier



“ En ce 1er mai, comment utiliser les petits nouveaux du panier (navets, chou-rave...) ? Voici une recette inspirée de celle des minis tatins de légumes racine [navets, carottes, radis noir, chou-rave...] et fenouil faite il y a peu de temps. Dans les prochains jours quelques recettes seront publiées pour vous aider à utiliser les fanes de navets et de choux raves. ”

Les Ingrédients :

(Pour 12 tartelettes) :

- 1 [pâte Brisée](#)
- 1 [oignon](#)
- 1 tout petit [chou-rave](#)
- 1 petit [céleri-rave](#)
- 5 [navets](#) de taille moyenne
- 5 [carottes](#)
- Beurre demi-sel
- 6 cuillères à soupe de chapelure
- 60 graines de courge
- Quelques belles tiges de [sauge](#)
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Sel et poivre

Les Étapes :

Sur le plan de travail, étalez la pâte Brisée. A l'aide d'un emporte-pièce un peu plus grand que le diamètre des empreintes. Détaillez 12 cercles de pâte que vous déposerez dans le fond de chaque empreinte (*ici une plaque [Flexipan® 12 tartelettes de chez Guy Demarle](#) déposés au préalable sur une plaque perforée*). Réfrigérez le montage.

Pendant ce temps, épluchez les navets, les carottes, le chou rave, le céleri-rave et l'oignon. Râpez tous ces légumes. Il vous faut environ 750g à 1 kg de légumes râpés pour faire 12 tartelettes de 7,5 cm de diamètre.

Dans une grande 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 les 2/3 de la sauge ciselée puis mélangez. Préchauffez le four à 210°C.

Répartissez le mélange de légumes cuits sur le fond des tartelettes réfrigérées. Répartissez la chapelure, les graines de courges puis déposez 1 feuille de sauge sur chacune des tartelettes. Saupoudrez de fleur de sel, arrosez d'un léger filet d'huile d'olive.

Une fois la température du four atteinte, déposez l'ensemble du montage dans le bas du four et laissez cuire 10 minutes. Réduisez la température du four à 180°C et laissez cuire encore 20 minutes ou le temps que la pâte des tartelettes soit cuite.

Sortez la plaque du four, démoulez et laissez refroidir sur une grille. Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

- Vous pouvez remplacer le navet par du radis noir.
- Vous pouvez remplacer le moule pour 12 empreintes à tartelettes par une plaque de 6 grandes tartelettes.
- Cette recette a été transférée de l'ancien blog et a été inspirée de la recette des [Minis tatins de légumes racine \[navets, carottes, radis noir, chou-rave...\] et fenouil](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2014

papillesestomaquées.fr/tartelettes-aux-navets-nouveaux-autre-legumes/