

# Sandwichs de tatins de navets et carottes au sirop d'érable et aux 4 épices



“ Une super idée. Un sandwich aux légumes doublement croustillant, caramélisé et légèrement épicé... EX-CEL-LENT ! Qu'en pensez-vous ? ”

## Les Ingrédients :

Pour 3 portions :

- 1 [pâte brisée](#) (ou feuilleté)
- 1 petit [oignon](#)
- 3 [navets](#)
- 2 [carottes](#)
- 20 g de beurre demi-sel
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- ¼ de c. à thé de mélange de 4 épices
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Étalez la pâte brisée. A l'aide d'un emporte-pièce (du même diamètre que celui des empreintes du moule que vous utiliserez, ici un [moule 6 grands ronds de chez Guy Demarle](#)), découpez 6 ronds de pâte. Déposez-les sur une plaque que vous mettrez au frais.

Épluchez les navets et l'oignon. Brossez les carottes. Coupez tous les légumes en fines rondelles (idéalement à l'aide d'une mandoline).

Faites fondre 15 g de beurre. Ajoutez-y le sirop d'érable et les épices. Mélangez. Répartissez ce beurre épicé et sucré dans le fond des empreintes du moule. Alternez les tranches de carottes et de navets dans le fond des moules. Répartissez les oignons puis le reste du beurre coupé en fines tranches. Salez et poivrez. Posez les cercles de pâte que vos aurez troués en leur centre (ici à l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur).

Enfournez à 220°C dans le milieu-bas du four pendant 10 minutes puis à 200°C pendant 20 à 30 minutes ou le temps que la pâte soit dorée et croustillante.

Laissez tiédir. Démoulez.

Assemblez les tatins deux à deux pour en faire des sandwichs. Dé-gus-tez !

## Et Que Dire De Plus ?

- Vous pouvez remplacer le navet par du radis noir ou du céleri-rave.
- Ajoutez quelques tranches de fenouil.