



That's Amore!



TATIN DE CAROTTES

A savoir : je n'ai pas trouvé de coriandre fraîche, j'ai donc utilisé du congelé. Servez la tatin de carottes avec une salade verte.



Ingrédients pour 4 personnes : 8 carottes, 1 pâte feuilletée ronde, 4 c. à soupe de sauce soja, 1 c. à soupe de sucre, une pincée de piment en poudre, un petit bouquet de coriandre, 1 c. à café de graines de sésame noires (je n'en avais pas, j'ai mis les blanches), 30gr de beurre, sel.

Epluchez les carottes, puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Ebouillantez-les dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Faites fondre le beurre dans un moule de 22cm de diamètre, ajoutez le sucre et laissez caraméliser. Ajoutez ensuite la sauce de soja et le piment, disposez les carottes, partie coupée vers le bas. Couvrez et cuisez 5 minutes, puis laissez refroidir. Couvrez les carottes avec la pâte feuilletée, faites rentrer le surplus à l'intérieur entre les légumes et le bord du moule, puis piquez la pâte avec une fourchette. Enfournez 30 minutes à 200°C. Laissez-la reposer 5 minutes, retournez-la sur le plat de service et terminez avec les graines de sésame et la coriandre fraîche.