Tatin de carottes au romarin

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte brisée prête à l'emploi
- 5 carottes bio
- 2 branches de romarin
- 40 g de beurre
- 4 c. à s. de miel
- Huile d'olive
- Sel et poivre

La **recette**

Etape 1

Pelez les carottes et supprimez les extrémités. Coupez-les en rondelles. Faites-les cuire 15 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.

Etape 2

Faites fondre le beurre dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Versez les carottes et faites-les revenir 5 minutes.

Etape 3

Ajoutez le miel et les feuilles d'une branche de romarin. Poursuivez la cuisson 5 minutes. Salez et poivrez.

Etape 4

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Disposez les rondelles de carotte en rosace dans un plat à tarte beurré. Etalez la pâte brisée par-dessus en glissant les bords à l'intérieur du moule. Enfournez pour 25 minutes.

Etape 5

Lorsque la pâte est dorée, posez une grande assiette sur la tarte, puis retournez-la. Servez bien chaud, parsemez de feuilles de romarin ciselées.