

# Mini tatins de légumes au miel et romarin

## 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



## Préparation :

Épluchez les navets, les carottes, le chou rave et l'oignon. Rincez les deux feuilles du bulbe de fenouil. Râpez tous ces légumes. 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. 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 mini tatins tièdes.