

Tatin de betteraves au vinaigre balsamique

Pour 4 personnes

200g de pâte feuilletée (ou autre)

3 betteraves roses

1 cuil à soupe de mélange d'herbe au choix

Huile d'olive

3 cuil à soupe de vinaigre balsamique

3 cuil à café de cassonade

Préchauffez le four à 200°C.

Pelez les betteraves et coupez-les en fine rondelles (3 mm d'épaisseur).

Huilez un plat à tarte, saupoudrez les herbes puis répartissez les tranches de betterave dans le plat, arrosez d'huile d'olive et enfournez à 200°C pendant 20 minutes.

Dans une petite casserole versez le sucre et le vinaigre balsamique et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que des petites bulles apparaissent et que le mélange épaississe.

Sortez les betteraves du four, arrosez-les avec le caramel au vinaigre balsamique et recouvrez avec la pâte que vous aurez étalée bien sur. Repliez les bords sur le coté et remettez la tarte au four à 200°C pendant 20 minutes.