

# *Tatin de betteraves jaunes au vinaigre de mangue*

## *Pour 4 personnes*

*200g de pâte feuilletée (ou autre)*

*3 betteraves jaunes*

*Huile d'olive*

*4 cuil à soupe de vinaigre de mangue*

*1 pincée de poudre de curry*

*2 cuil à soupe de cassonade*

*1 cuil à café de graines de sésame*

Préchauffez le four à 200°C.

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

Huilez ou chemisez un plat à tarte puis répartissez les tranches de betterave dans le plat, arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez à 200°C pendant 20 à 30 minutes.

Dans une petite casserole versez la cassonade, la poudre de curry et le vinaigre de mangue. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que des petites bulles apparaissent et que le mélange épaississe.

Etalez la pâte.

Sortez les betteraves du four, arrosez-les avec le caramel au vinaigre de mangue et recouvrez avec la pâte et repliez les bords sur le coté et remettez la tarte au four à 200°C pendant 20 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.

Torréfiez les graines de sésame dans une poêle à sec puis répartissez-les sur la tatin avant de servir.