

# *Tatin de butternut à la choucroute et au chèvre*

## *Pour 6 personnes*

### *pâte*

*200g de farine*

*100g de beurre*

*50g d'eau*

*1 cuil à soupe d'herbe de Provence*

*1 pincée de sel*

### *Garniture*

*2 cuil à soupe de miel*

*600g de butternut (avec peau et pépins)*

*100g de choucroute cuite*

*100g de fromage de chèvre*

*quelques brins de romarin*

Préparez la pâte: Faites fondre le beurre et ajoutez lui l'eau froide une fois qu'il est devenu liquide.

Versez la farine, le sel et les herbes de Provence dans une jatte, ajoutez les liquides et mélanger avec une spatule jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse et homogène. Filmez-la et réservez au frais le temps de préparer la garniture.

Préchauffez le four à 180°C.

Chemisez un moule à tarte avec du papier sulfurisé.

Si c'est nécessaire, réchauffez le miel pour le rendre bien liquide puis répartissez-le au fond du moule, ajoutez le romarin.

Epluchez la butternut et coupez-la en lamelles, disposez-les dans le moule puis répartissez la choucroute cuite par dessus et enfin la buche de chèvre coupée en rondelles fines.

Étalez la pâte et déposez-la sur la garniture, rentrez bien les bords dans le moule, piquez-la et enfournez à 180°C pendant 40 à 45 minutes selon votre four.

Laissez tiédir avant de démouler la tarte et de la servir avec une petite salade.