

# Tatin au radis noir

## Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 radis noir
- 50 g de beurre
- c. à s. de sucre
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- Persil
- Sel fin
- Poivre



## Les étapes

- *Éplucher le radis noir et le découper en fines rondelles.*
- *Les faire cuire 5 min. dans de l'eau bouillante salée*
- *Égoutter et réserver.*
- *Dans une casserole, mettre le sucre et faire chauffer jusqu'à obtention d'une coloration brune.*
- *Hors du feu, ajouter le vinaigre et remuer.*
- *Verser le tout dans le moule à tarte*
- *Mettre quelques noisettes de beurre et un peu de persil sur le caramel.*
- *Disposer ensuite les rondelles de radis en rosace.*
- *Poivrer, remettre quelques noisettes de beurre et du persil.*
- *Recouvrir avec un cercle de pâte feuilletée piquée en rentrant bien les bords de la pâte entre la garniture et le bord du moule.*
- *Enfourner 20 min. à 200° C, attendre 5 minutes avant de démouler sur une grille.*

Source : <https://www.750g.com/tatin-au-radis-noir-r45866.htm>