

TARTE TATIN AUX CAROTTES



DÉCOUVREZ

Une recette
zéro déchet

INGREDIENTS

Pour 6 personnes

- 1 belle botte de carottes avec les fanes
- 1 oignon rouge et 1 oignon doux
- 1 pâte feuilletée
 - Sucre
- Quelques gousses d'ail
 - Une dizaine de noisettes
- 30 gr de parmesan
 - Huile d'olive
- Huile de pépin de raisin
- Sel, poivre du moulin

PREPARATION

Bien laver les carottes, les éplucher avec un économiseur, réserver les épluchures.

Faites cuire les carottes 10 mn dans de l'eau bouillante et salée, retirez-les et coupez en 2 dans le sens de la longueur.

Épluchez et découpez les oignons.

Dans un plat allant sur le feu, versez du sucre pour faire un caramel à sec.

Déposez les carottes pour garnir le fond du plat, ajoutez les oignons, baissez le feu et laissez une dizaine de minutes.

Étalez la pâte dessus en rentrant les bords vers l'intérieur.

Mettez au four 30mn à 180 °

Pendant ce temps, réalisez le pesto.

Mixez les fanes préalablement lavées et bien essorées avec le parmesan, les noisettes.

Ajoutez l'huile d'olive pour obtenir une belle texture, salez, poivrez.

Faites chauffer l'huile de pépin de raisin dans une casserole, y plonger les épluchures de carotte et les frire.

Égouttez sur du papier absorbant, salez, poivrez y ajouter des épices si vous le souhaitez.

Dans les assiettes, disposez un cercle en métal, y déposez le pesto, puis une part de tarte et disposez les chips de carottes.

Décorez à votre convenance avec des herbes ou graines, ici des lanières de courgette.