

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**TARTE TATIN AUX NAVETS,
OIGNONS CARAMÉLISÉS, ÉMINCÉS D'AGNEAU**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



TARTE TATIN AUX NAVETS, OIGNONS CARAMÉLISÉS, ÉMINCÉS D'AGNEAU

🕒 25 min 🍷 1 h 15

INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

- 400 g d'émincés d'épaule d'agneau
- 80 g de beurre
- Quelques brins de romarin
- 1 pâte brisée
- 600 g de navets
- 1 petit bouquet de thym frais
- 2 oignons
- 1 c. à soupe de miel
- 1 filet d'huile d'olive
- 25 g de sucre en poudre
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Préchauffer le four à 210°. Eplucher et couper en deux les navets. Au fond d'une sauteuse placer les morceaux sans les superposer, couvrir d'eau, ajouter le miel, le beurre en petits morceaux et porter à ébullition. Baisser le feu et prolonger la cuisson jusqu'à ce que l'eau soit évaporée.
- Saupoudrer de sucre semoule, ajouter les oignons émincés, le thym et le romarin. Mélanger et faire caraméliser.
- Disposer dans un plat à tarte préalablement beurré les navets en plaçant la face plate au fond du plat et les oignons. Disposer la pâte brisée dessus et replier les bords vers l'intérieur. Enfourner pour 30 minutes de cuisson puis laisser tiédir avant de démouler.
- Pendant ce temps, faire cuire les émincés d'agneau dans l'huile d'olive avec du thym frais. Présenter la tarte recouverte d'émincés d'agneau et de thym frais.