

Tatin de radis noir

1 radis noir

1 pâte feuilletée

3 c à soupe de sucre

1 c à soupe de vinaigre balsamique

50 g de beurre

Persil finement haché

Poivre

Eplucher le radis et le couper en lamelles assez fines. Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Les égoutter.

Dans une casserole anti adhésive chaude, mettre le sucre. Remuer régulièrement jusqu'à obtention d'une coloration brune. Hors du feu, ajouter le vinaigre et remuer. Verser le tout dans le fond d'un moule à tarte.

Mettre quelques noisettes de beurre et un peu de persil sur le caramel.

Disposer les lamelles de radis en rosace.

Poivrer puis remettre quelques noisettes de beurre et du persil.

Recouvrir de pâte feuilletée.

Faire cuire 20 minutes à four 200°C.

Démouler chaud.

Servir avec magrets de canards fumés ou jambon cuit.