Tarte aux Navets

Pour 1 tarte de 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée (recette ici)**
- **600 g de navets**
- **2 œufs + 1 jaune**
- **10 cl de lait**
- **10 cl de mascarpone**
- **10 cl de crème fraiche**
- **sel et poivre au moulin**

1. Après avoir épluché et nettoyé les navets, les cuire à la vapeur durant 25/30 minutes jusqu'à qu'ils soient légèrement fondants.

2. Étaler la pâte brisée puis la déposer dans un moule à tarte en prenant soin de bien de piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

3. Dans un four préchauffé à 180° en chaleur tournante, cuire la pâte seule durant 10 minutes.

4. Disposer ensuite sur le fond de tarte les tranches de navets, coupées à 5 mm d'épaisseur, jusqu'à arriver au 2/3 de la hauteur du moule. Penser à assaisonner chaque couche.

5. Dans un saladier, battre les œufs avec le jaune supplémentaire puis ajouter le lait, la mascarpone et la crème. Mélanger le tout en assaisonnant généreusement en poivre.

6. Verser la préparation sur les navets en répartissant uniformément le liquide.

7. Enfourner le tout à 180° durant 35 minutes : c'est prêt !

   Vous pouvez varier les variétés de navets (milan, boule d'or…) dans la même tarte. Cela apportera différentes saveurs et couleurs !
   Cette tarte se déguste seule ou en accompagnement d'une viande rouge ou blanche. Assurément un vrai délice !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !