



Entrées

Plats d'accompagnement

## **Tatin au céleri**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi (déployer finement)

1 céleri (bouquet)

10 feuilles de sauge

50 grammes beurre doux

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de sucre brun

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

poivre

sel

### **Méthode de préparation**

Coupez les branches de céleri en deux dans le sens de la longueur et de la largeur. Faites fondre le beurre et l'huile d'olive dans une poêle allant au four. Incorporez-y le sucre et le vinaigre balsamique et déposez les branches de céleri dans le mélange. Salez et poivrez. Recouvrez avec du papier sulfurisé et laissez mijoter pendant 20 minutes jusqu'à ce que le céleri soit tendre. Retirez ensuite le papier sulfurisé et poursuivez la cuisson à feu vif pendant 5 minutes afin que la préparation caramélise.

Disposez les branches de céleri de façon régulière dans le fond de la poêle et déposez les feuilles de sauge par-dessus. Recouvrez avec la pâte feuilletée en veillant à bien presser celle-ci contre le bord de la poêle. Glissez la poêle pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Retournez délicatement la poêle sur une grille, saupoudrez la tarte avec du parmesan et enfournez encore pendant 10 minutes.

### **Ustensiles de cuisine**

Four



