

## **Tatin aux carottes et camembert**

### Ingrédients

1 pâte feuilletée  
3 belles carottes  
100 ml de crème liquide  
du camembert  
huile d'olive  
sel et poivre aux baies  
basilic ciselé

Découper la pâte à l'aide d'un emporte pièce un peu plus grand que vos empreintes

Eplucher et râper les carottes

Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive environ 5 mn

Ajouter la crème et mélanger

Saler poivrer et mettre le basilic

Mettre dans les empreintes un morceau de camembert

Ajouter les carottes

Mettre un disque de pâte en rentrant les bords

Faire un trou au centre

Cuire four chaud environ 25 mn

