



TARTELETTE TATIN AUX ÉCHALOTES CONFITES

Pour 4 personnes

- 250 gr Échalotes
- 30 gr Beurre
- 1 Rouleau de pâte feuilletée
- 2 dl Vinaigre balsamique blanc
- Thym, sel, sucre, poivre du moulin

Recette :

1. Éplucher les échalotes, les couper en petits morceaux. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, puis dorez les échalotes une dizaine de minutes.
2. Ajoutez le vinaigre balsamique et un peu de sucre, puis le thym, salez et poivrez. Ajoutez un peu d'eau.
3. Couvrir et laissez confire les échalotes sur feu doux, 30 min. environ Retirez le couvercle afin que le balsamique épaississe.
4. Retirez du feu et laisser tiédir.
5. Préchauffer le four à 200 °.
6. Répartissez les échalotes dans de petits moules bien beurrés. Posez un cercle de pâte feuilletée de diamètre identique sur le dessus, en prenant soin d'enfoncer les bords sur la paroi du moule. Piquez la surface de la pâte avec une fourchette.
7. Enfournez jusqu'à ce que la pâte soit dorée, une demi-heure environ.

(Peut être servi avec une salade de roquette, par exemple)

Mars 2009 Jean-Daniel Légeret – Alain Pitton – Christophe Sottas