

Tatin aux échalotes

Mise en place et préparation: env. 25 min
Cuisson: env. 30 min
Pour un moule à tarte Ø env. 20 cm

Préparatifs: graisser le fond du moule, recouvrir d'un papier cuisson de même dimension.

250 g de **pâte feuilletée**, coupée en deux (voir «Suggestion»)

abaïsser la moitié sur un peu de farine à env. 2 mm d'épaisseur. Couper un rond (Ø env. 22 cm). Piquer généreusement la pâte à la fourchette, la réserver à couvert au frais sur un papier cuisson

2 c. à soupe de **sucre**

2 c. à soupe de **vinaigre balsamique**

1 pincée de **sel**, un peu de **poivre**

répartir l'un après l'autre sur la plaque préparée. Faire caraméliser env. 6 min au milieu du four préchauffé à 220° C, sortir du four

2 c. à soupe de **beurre**, en noisettes

répartir sur le caramel, laisser liquéfier

200 g de **d'échalotes**, coupées en quatre poser dessus, coupe en bas, en serrant bien

Cuisson: env. 15 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220° C. Sortir du four.

pâte feuilletée réservée

déposer délicatement sur les échalotes. Enfoncer le bord de pâte entre les échalotes et le bord du moule

Finition dans le four: env. 15 minutes. Sortir du four, laisser reposer env. 2 min, renverser immédiatement sur une assiette, servir chaud.

Suggestion

Congeler le reste de pâte soigneusement emballé. **Conservation:** env. 1 mois.

Par personne: lipides 23 g, protéines 4 g, glucides 31 g, 1435 kJ (343 kcal)

