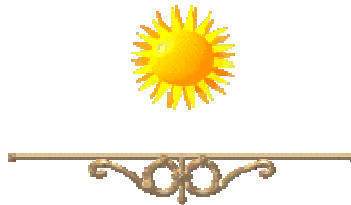


Fiche recette 16

Tarte Tatin aux Échalotes.

(Plat végétarien). Préparation : 30 minutes - Réfrigération : 30 minutes - Cuisson : 55 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

Pour la pâte brisée - 250 ml de farine, 75 ml de beurre salé bien froid et coupé en dés, 45 ml d'eau glacée.

Pour la garniture - 750 g de petites échalotes (grises si possible), 3 cuillers à soupe d'huile d'olive, 3 cuillers à soupe de miel, 3 cuillers à soupe de vinaigre de vin rouge, du sel et du poivre.

Réalisation.

Préparer la pâte brisée - Dans le bol du robot culinaire, placer la farine et le beurre. Pulser quelques secondes jusqu'à ce que le mélange prenne une texture granuleuse. Ajouter l'eau et pulser de nouveau quelques secondes à la fois, en ajoutant un peu d'eau au besoin, jusqu'à ce que la pâte commence à former une boule. Retirer la pâte du robot. Former une boule avec les mains. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer pendant 30 minutes.

Cuisson - Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C. Dans un coquelon allant au four, faire dorer doucement les échalotes à feu moyen dans l'huile environ 10 minutes. Ajouter le miel et laisser caraméliser pendant 2 minutes. Déglacer avec le vinaigre et laisser réduire presque à sec. Retirer la poêle du feu. Abaisser la pâte en un cercle légèrement plus grand que le diamètre de la poêle. Placer l'abaisse sur les échalotes et bien border le pourtour. Cuire au four environ 40 minutes. Laisser tiédir. Renverser dans une assiette de service et servir.