

Tarte tatin aux échalotes confites, caramel de Balsamique, chèvre frais, roquette |

Recette pour 4 pers

Description

Une technique plutôt simple qui met en valeur l'échalote.

L'astuce du chef

Vous pouvez appliquer cette technique à plein d'autres ingrédients (tomate cerise, oignon, etc.)

Ingrédients

Tarte tatin

- 12 Unité(s) Échalote française
- 1 Unité(s) Feuille(s) de feuilletage
- 0 Baies Poudre d'ail
- 1 Trait(s) Miel
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garnitures

- 200 Gr Fromage de chèvre frais
- 1 Poignée(s) Feuille(s) de roquette
- 1 Unité(s) Oignon vert
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **320 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Émiettez le fromage de chèvre dans un bol.

Ciselez en biseau l'oignon vert (sifflet).

Préparez une feuille de papier aluminium à la grandeur d'une plaque de cuisson, dessus déposez une feuille de papier parchemin légèrement plus petite.

Nettoyez bien les échalotes dans un bain d'eau froide (si vous avez de la terre dessus).

Détaillez des cercles de feuilletage à l'aide d'un emporte-pièce. (4 pouces minimum)

Tarte tatin

Échalotes confites

Déposez les échalotes telles quel sur le papier parchemin (dessous, vous avez le papier d'aluminium) les unes contre les autres.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive, un trait de miel, de la poudre d'ail, des morceaux de beurre, sel et poivre du moulin.

Enfermez les échalotes comme un paquet-cadeau, à l'aide de la feuille d'aluminium.

Enfournez les échalotes pour une heure à 160°C.

Une fois sortie du four, ouvrir le paquet, laissez refroidir un peu. Défaire les échalotes délicatement, assurez-vous qu'elles gardent leur forme. Gardez le jus de cuisson.

Montage de la Tatin

Prenez une plaque avec papier parchemin, Arrosez d'un trait d'huile d'olive le papier, faites la même chose avec du vinaigre Balsamique et du miel.

Déposez les cœurs d'échalote les uns contre les autres pour former quatre cercles. Recouvrez les échalotes du rond de feuilletage. Badigeonnez le feuilletage du jus de cuisson.

Enfournez dans un four chaud (200°C/400°F), durant 15 à 20 minutes.

Montage

Dans une assiette, déposez la tarte tatin d'échalote, déposez tout autour, quelques feuilles de roquette, ainsi que le fromage de chèvre émietté, parsemez les sifflets d'oignon vert.

Arrosez d'un filet de caramel Balsamique.

Bon appétit!