Recette

Tarte Tatin à l'échalote

Le doux classique français revisité

35 Min.
Temps de préparation

80 Min.
Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

80 g **de sucre**

30 g **de beurre froid en morceaux**

5 branches **de thym**

750 g **d'échalotes, épluchées, envent. coupées dans le sens de la longueur** De saison

1 cc **de sel**

1 **pâte feuilletée ronde, abaissée, env. 32 cm Ø**

2 cs **de vinaigre balsamique**

CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE :

Plaque de cuisson d'env. 28 cm Ø
Papier sulfurisé pour la plaque

Voici comment faire

1 de 2

PRÉPARATION

Habiller de manière précise le fond de la plaque avec le papier sulfurisé et répartir le sucre dessus.

---

2 de 2

CUISSON

Faire caraméliser pendant 5 à 7 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220 °C, sortir. Répartir le beurre et le thym sur le caramel. Poser les échalotes par couches denses dessus, saler et faire cuire pendant encore env. 15 minutes. Sortir. Piquer densément la pâte et poser sur les légumes sans appuyer. Repousser le bord de la pâte entre les légumes et le bord de la plaque. Finir de cuire pendant 15 à 20 minutes dans la partie inférieure du four chaud. Sortir la plaque et laisser reposer la tarte Tatin pendant 2 minutes. La démouler sur un plat. Retirer le papier sulfurisé et verser le vinaigre dessus.

Servir avec une salade de betteraves rouges avec des pommes.