Ricetta

Tarte tatin allo scalogno

Una specialità francese sorprendentemente dolce.

35 min
Tempo di preparazione

80 min
Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ:

80 g **zucchero**

30 g **burro freddo a pezzetti**

5 rametti **di timo**

750 g **scalogni, sbucciati e, se necessario, tagliati a metà per il lungo** Di stagione

1 c **sale**

1 **pasta sfoglia rotonda spianata da ca. 32 cm Ø**

2 C **aceto balsamico**

ALTRI STRUMENTI:

Stampo per torta da ca. 28 cm Ø

Carta da forno per lo stampo

Ecco come si prepara

1 di 2

PREPARAZIONE

Foderare accuratamente il fondo dello stampo con la carta da forno, distribuire lo zucchero nello stampo.

---

2 di 2

COTTURA

Caramellare sul ripiano inferiore del forno preriscaldato a 220 °C per circa 5–7 min, togliere dal forno, distribuire il burro e il timo sul caramello. Disporre ordinatamente gli scalogni nello stampo, aggiustare sale e pepe, cuocere per altri circa 15 min, togliere dal forno. Appoggiare con delicatezza la pasta sfoglia sopra le verdure. Spingere i bordi della pasta sfoglia nello spazio tra le verdure e lo stampo. Cuocere nella parte inferiore del forno già caldo per 15–20 minuti. Togliere dal forno, lasciar riposare la tarte tatin per 2 minuti, rovesciare su un piatto da portata. Togliere la carta, condire con l'aceto balsamico.

Si abbina perfettamente con un'insalata di barbabietole e mele.