

TARTELETTES TATIN D'ÉCHALOTES AU CHEVRE ET AU VINAIGRE SURARD

Recette proposée par : Michelle Aribaud, Ferme de la Pharmacie à Férolles
www.fermedelapharmacie.fr



Ingrédients : Pour 6 personnes,
400g d'échalotes de tradition épluchées
2 crottins de chèvre mi sec
1 pâte feuilletée épaisse
1 cuillère à soupe de miel
30g de beurre et 1 cuillère d'huile d'olive
1 petit verre de vinaigre surard
poivre du moulin

Temps de préparation : 30 minutes

Cuisson : Th 5/6, 20 minutes



Préparation :

- Préchauffer le four Thermostat 5/6
- Découper 6 disques de pâte feuilletée de la taille des moules à tartelettes, les piquer à la fourchette et les réserver
- Hâcher (pas trop finement) les échalotes épluchées et les faire confire 5 à 7 mn doucement dans une sauteuse avec l'huile d'olive et le beurre fondu. Elles ne doivent pas colorer : cuire à feu doux. Quand les échalotes sont translucides, ajouter le miel puis mouiller avec le Vinaigre Surard Laisser confire environ ¼ h : le vinaigre doit être « bu » (arrêter la cuisson si ça colore trop).
- Couper les 2 crottins en 3 rondelles chacun
- Mettre du papier sulfurisé au fond de chaque moule. Y disposer les échalotes, puis une rondelle de crottin de chèvre, ajouter un trait de poivre, puis recouvrir avec la pâte
- Mettre au four et surveiller la cuisson (20 mn environ suivant l'épaisseur de la pâte)

Servir chaud accompagné d'un salade assaisonnée au Vinaigre Surard.

Bon Appétit

Variante : On peut moduler cette recette avec plus de chèvre pour un plat plus complet ou bien sans chèvre pour les « anti-fromage »

La Haie Gourmande
tel/fax : 02 38 58 88 48

Thierry et Brigitte FILIPPI

La Grosse Planche 45150 FEROLLES

lahaiegourmande@wanadoo.fr www.lahaiegourmande.fr