Tarte tatin à l’échalote

02/04/2019 à 12h35

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 800 g d’échalote
- 50 cl de lait
- 40 g de beurre
- 3 morceaux de sucre
- 1 pâte feuilletée

Préparation :

- Epluchez les échalotes en les laissant entières.
- Les mettre dans une casserole avec le lait, portez à ébullition et cuire 10 min.
- Les égoutter sur du papier absorbant.
- Dans une poêle, faites fondre le beurre avec le sucre, ajoutez les échalotes et faites confire à feu doux pendant 30 min.
- Elles doivent être dorées et fondantes.
- Les disposer dans un plat à tarte et recouvrez-les avec la pâte feuilletée.
- Enfournez 15 min à four 230°C (thermostat 7-8) jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée et dorée.
- Démoulez sur un joli plat et servir.