

Tatin d'échalotes au bacon et herbes de Provence

CUISIMAGES

Réf :
1214

Type :
Entrée
chaude

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
15+20 min
A 200°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 2 personnes

- 150 à 200g d'échalotes
- 1 pâte feuilletée
- 2 tranches de bacon
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 verre d'eau
- 1 cuillère de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de sucre de canne
- herbes de Provence
- 1 oeuf

CUISIMAGES
Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com



Préchauffez le four 15 min à 200°C.

Pelez les échalotes et coupez les en 3 (afin de former des rondelles que vous maintenez avec des pics). Dans une poêle faites fondre le beurre avec l'huile et dorez les échalotes de chaque côté. Sucrez et déglacez au vin blanc. Ajoutez l'eau et faites braiser.



Lorsqu'il n'y a plus de jus de cuisson, disposez les échalotes dans 2 moules à tartelettes.

Déglacez le fond de cuisson au vinaigre balsamique puis versez le sur les échalotes (conservez 1 cuillère pour la déco).



Poêlez le bacon et posez le sur les échalotes.

Coupez 2 ronds de pâtes feuilletée et saupoudrez les d'herbes de Provence.



Répartissez la pâte en ramenant les bords vers l'intérieur.

Piquez la pâte, dorez au jaune d'œuf et enfournez pour 20 min.



Conseils Variante Vin

Servez tiède avec une salade de mâche.

Saumur