



Chaud Devant

Tarte Tatin à l'échalote avec confit à la Damassine et Tête de Moine

Ingrédients (pour un moule à tatin de 24-26 cm)

- 400 g (épluchées et coupées en deux dans la longueur)
- 3 beaux oignons rouges (épluchés et coupés en gros quartiers)
- 4 cuillères à soupe de sucre roux (Cassonade) :
- Beurre : 40 g (moitié pour la cuisson, moitié pour le fond du moule)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de Vinaigre balsamique pour déglacer)
- Quelques branches de thym frais
- Quelques cuillères de confit à la Damassine
- Sel et poivre du moulin
- Pâte feuilletée (pur beurre de préférence)
- Quelques rosettes de fromage Tête de Moine

Étape 1 : Le confit de base

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive et 20 g de beurre. Ajoutez les échalotes et les oignons rouges. Démarrer la cuisson : Laissez-les dorer doucement pendant 5 à 7 minutes à feu moyen en remuant délicatement pour ne pas détruire les morceaux. Caraméliser : Saupoudrez avec 2 cuillères à soupe de sucre roux et le thym. Ajouter quelques cuillères de confit à la Damassine. Laissez caraméliser 5 minutes supplémentaires jusqu'à ce que les sucs colorent le fond de la poêle. Déglacez : Versez le vinaigre balsamique pour décoller les sucs. Salez et poivrez généreusement. Baissez le feu au minimum, couvrez et laissez confire doucement pendant 15 minutes. Les oignons et échalotes doivent être tendres mais encore tenir en morceaux. Retirez du feu.

Étape 2 : Le montage de la Tatin

Préparer le moule : Préchauffez votre four à 200°C. Dans votre moule, parsemez les 20 g de beurre restants coupés en petits dés et saupoudrez les 2 dernières cuillères à soupe de sucre roux. Disposer le confit : Rangez harmonieusement les échalotes (côté bombé vers le fond du moule) et les quartiers d'oignons rouges. Serrez-les bien, car ils vont légèrement rétrécir à la cuisson. Versez le jus de cuisson de la poêle par-dessus. Ajoutez la pâte : Déroulez votre pâte feuilletée sur les oignons. Bordez la pâte à l'intérieur du moule (comme si vous bordiez un lit) tout autour des oignons pour bien enfermer le confit.

Étape 3 : Cuisson et Démoulage

Enfourner : Faites cuire pendant 25 à 30 minutes à 200°C. La pâte doit être bien dorée et gonflée. Sortez la tarte du four et laissez-la reposer 5 à 10 minutes. Cela permet au caramel de figer légèrement. Placez votre plat de service sur le moule, tenez fermement l'ensemble et retournez d'un geste sec. 💡 Finalement, parsemez à la sortie du four quelques rosettes de fromage Tête de Moine.
