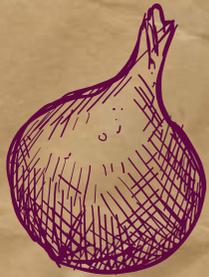


Tarte tatin à l'échalote

DÉLICIEUX

Epater vos amis

Humm !



Original

EXQUIS

Tarte tatin
à l'échalote

Epluchez vos échalotes et faites-les blanchir pendant une dizaine de minutes dans le lait que vous aurez fait bouillir.

Egouttez-les sur du papier absorbant.

Faites fondre le beurre et le sucre en poudre dans une sauteuse.

Ajoutez les échalotes et laissez confire à feu doux pendant 30 minutes.

Salez et poivrez.

Disposez les échalotes dans un moule à tarte préalablement beurré, farinez le fond et recouvrez avec la pâte feuilletée.

Enfourner à 240°C pendant 15 minutes.

Retournez sur un plat dès la sortie du four.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

1 rouleau de pâte feuilletée

500gr de petites échalotes

50cl de lait

40gr de beurre salé

3 càs de sucre

Poivre

Sel

