

# Tatin d'échalotes confites

J'ai découvert la gourmandise des échalotes confites quand ma mère préparait un gigot au four; elle disposait toujours des échalotes tout autour de la pièce de viande qui cuisaient doucement dans le jus rendu par cette dernière... C'était un pur délice!

Aujourd'hui je vous les propose servies façon tatin accompagnées d'un bleu anglais qui va venir compenser leur douceur et d'une petite salade mâche et noisette. Vous m'en direz des nouvelles!



Tatin d'échalotes confites

## Matériel

- J'ai utilisé un moule à tarte Tatin anti adhésif de 24 cm. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



DE BUYER -8320.24 -moule a tarte tatin choc extreme ø 24

## Ingrédients

- 1 kg d'échalote
- 50 ml d'huile d'olive
- deux gousses d'ail
- 3 cuillérées à soupe de soja sucré
- une cuillérée à soupe de mirin (dans les épicereries asiatiques)
- 230 g de pâte feuilletée. Vous pouvez la réaliser vous même, c'est meilleur. Pour la recette cliquez [ici](#).
- 100 g de stilton ( fromage bleu anglais)
- 50 g de noisettes
- 3 cuillérées à soupe de sirop d'érable
- piment d'Espelette
- sel

# Préparation

- Mélangez les noisettes avec le sirop d'érable , le piment et le sel. Etalez-les sur une surface anti adhésive. Enfournez à 180° pendant 10 minutes. Laissez retomber en température. Refroidies les graines doivent être bien croquantes. Placez-les dans un sac plastic et écrasez-les un peu à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir des éclats. Réservez.



Passez les noisettes au four

- Epluchez les échalotes. Déposez les échalotes entières dans un plat avec l'huile d'olive, le soja sucré, le mirin, sel et poivre. Râpez les gousses d'ail finement sur l'ensemble et mélangez bien. Enfournez à 180° pendant 40 à 45 minutes en mélangeant de temps en temps régulièrement. Rectifiez l'assaisonnement et laissez retomber à température ambiante.



## Epluchez les échalotes

- Disposez les échalotes confites et le restant du jus de leur cuisson dans votre moule à tatin. Emiettez le stilton par dessus.



Disposez les échalotes confites et le restant du jus de leur cuisson dans votre moule à tatin

- Etalez la pâte feuilletée à la dimension de votre moule et disposez-la par dessus les échalotes en rentrant bien les bords dans le moule. Placez au four à 180° pendant 30 minutes.



Posez la pâte par-dessus

- A la fin de la cuisson posez une assiette de service ou un plat sur votre moule et retournez pour démouler.

Saupoudrez de noisettes grillées. Servez tiède avec une bonne salade de mâche.



Tatin Disposez les échalotes confites et le restant du jus de leur cuisson dans votre moule à tatin