

Tatin d'oignon et thym

Une belle tarte de saison avec des oignons confits comme je les aime et une touche subtile de thym qui en font une entrée très sympathique. A servir avec une salade bien assaisonnée qui amènera une touche d'acidité à la douceur de ce plat.



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

- un pinceau de cuisine. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



saizone Pinceaux à pâtisserie Brosse à Poils naturels Brosse à Huile de Cuisine avec Manche en Bois de hêtre et Corde à Suspendre

Ingrédients

- 250 g de pâte feuilletée Pour la recette de la pâte feuilletée cliquez ici ou si vous avez un Thermomix optez pour la pâte ultra facile en cliquant ici
- environ 500 g d'oignon coupés en deux
- 30 g de beurre
- 10 g d'huile d'olive
- 25 g de sucre
- 8 g de feuilles de thym frais
- 20 g de vinaigre balsamique blanc
- une cuillerée à soupe de moutarde

Préparation

- Epluchez les oignons et coupez-les en deux.



Epluchez les oignons et coupez-les en deux

- Faites fondre le beurre dans la poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Posez les oignons dans la poêle coté coupé vers le bas.



Posez les oignons dans la poêle coté coupé vers le bas

- Laissez-les cuire. En fin de cuisson le dessous doit être bien doré.



Le dessous doit être bien doré

- Réalisez un caramel léger avec le sucre. Déglacez avec le vinaigre et ajoutez les feuilles de thym. Otez du feu.



Réalisez un caramel léger avec le sucre

- Versez le caramel dans votre moule à tatin et placez les oignons dans le plat à tatin côté doré vers le bas.



Placez les oignons dans le plat côté doré vers le bas

- Etalez la pâte à la forme de votre moule et badigeonnez-la de moutarde avec un pinceau. Retournez-la en la positionnant sur les oignons. Enfournez à 180° pendant 30 mn.



Placez la pâte sur le oignons

- A la sortie du four attendez quelques minutes et retournez la tarte sur votre plat de présentation. Servez avec une salade bien assaisonnée. Et pour un peu plus de gourmandise vous pouvez placer quelques copeaux de fromage de chèvre par dessus!

