

Tarte aux échalotes caramélisées au miel et vinaigre balsamique



Originnaire d'Asie Centrale, l'échalote est arrivée dans la gastronomie française en faisant un petit détour par Ashkelon (aujourd'hui en Israël) après la Première Croisade. Cette délicieuse tarte peut être élaborée avec des échalotes roses ou grises, celles-ci étant un peu plus aromatiques. A servir avec une salade verte et sa vinaigrette balsamique.

Ingrédients pour 4 personnes

250 grammes de pâte feuilletée
32 échalotes
3 cuillers à soupe de miel
1 cuiller à soupe de vinaigre balsamique
1 cuiller à soupe de sucre
120 grammes de beurre
1 cuiller à café de piment d'Espelette
sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 210°C.
2. Pendant ce temps, éplucher les échalotes et les plonger entières dans de l'eau bouillante légèrement salée. Les égoutter et les réserver.
3. Étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer le fond avec une fourchette. Saupoudrer légèrement le sucre dessus.
4. Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter les échalotes entières. Laisser cuire jusqu'à ce qu'elles dorent. Ajouter le miel, le vinaigre balsamique et le piment d'Espelette. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
5. Prélever les échalotes une par une et les déposer au fur et à mesure sur le fond de la pâte. Glisser au four et faire cuire environ 25 minutes.
6. Servir tiède.

Bon appétit!