



TARTE TATIN D'ÉCHALOTTES ET BURRATA



Temps :



Nombre de couvert :

Ingédients :

Pour la pâte :

- 220g de farine de blé ancien T80
- 1 œuf
- 100g de yaourt de brebis
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, romarin et graines en option.

Pour la tarte

- 600 d'échalotes (de quoi remplir entièrement votre poêle)
- 2 càs de sucre complet (muscavo)
- 2 càs de vinaigre balsamique
- 1 burrata
- Sel, poivre et épices aux choix

Préparation :

Pour la pâte :

- Préchauffer le four à 180°.
- Dans un saladier, mélanger la farine, l'œuf, le yaourt, le filet d'huile d'olive et les épices/graines de votre choix. - Privilégiez les petites graines comme les graines de lin ou de sésame, par exemple, plutôt que les graines de courge, qui pourraient fragiliser votre pâte. Vous pouvez également utiliser un robot.
- Étaler la pâte et réserver.

Pour la tarte :

- Préchauffer le four à 200 degrés.
- Éplucher et couper dans la longueur les échalotes.
- Dans une poêle qui va au four, faire fondre le sucre et le vinaigre.
- Disposer ensuite les échalotes face plate contre la poêle de sorte à la remplir entièrement et répartir le caramel.
- Disposer la pâte par dessus et bien refermer les bords. Piquer la à l'aide d'une fourchette.
- Enfourner environ 20min.
- Sortir du four et laisser reposer quelques minutes. Disposer ensuite une assiette sur le plat et le retourner pour retourner la tarte.
- Quand elle est tiède, ajouter la burrata par dessus, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.

Astuces ou notes personnelles :



Votre photo ici