



TARTE TATIN D'OIGNONS ROUGES ET BURRATA



Temps :



Nombre de couvert :

Ingrédients :

-3 à 4 gros oignons (le nombre dépendra de la taille de votre plat à tarte et de vos oignons). Il faut que ces derniers, une fois coupés en deux, recouvrent toute la tarte. Pensez également qu'ils vont légèrement réduire à la cuisson. Ici, 3 oignons + la moitié d'un ont été utilisés, car mes oignons étaient très gros.

-1 grosse burrata

-1 pâte brisée maison ou déjà prête

-1 càs de miel

-Beurre

-Vinaigre balsamique

-Ciboulette ou persil

-Sel et poivre

Préparation :

1. Épluchez et coupez les oignons en deux.
2. Faites-les cuire à couvert dans une poêle avec de l'eau et du beurre. Le temps de cuisson dépendra de leur taille. Ils doivent être bien ramollis en fin de cuisson. N'hésitez pas à rajouter de l'eau au fur et à mesure. Retournez également vos oignons afin qu'ils soient bien cuits des deux côtés.
3. En milieu/fin de cuisson, l'eau doit s'être évaporée afin de permettre la caramélisation des oignons. Vous pouvez donc retirer progressivement le couvercle ou, comme moi, les égoutter puis les replacer dans la poêle.
4. Vérifiez que la plus belle face de vos oignons, c'est-à-dire la plus large, soit bien contre le fond de la poêle. Ajoutez le miel et le vinaigre balsamique. Faites dorer quelques minutes pour bien caraméliser les oignons.
5. Laissez refroidir quelques minutes afin que le caramel adhère bien aux oignons. Égouttez éventuellement l'excédent de liquide. Placez les oignons dans un plat à tarte allant au four. Une fois encore, il faut que la face la plus large soit contre le plat.
6. Disposez ensuite la pâte brisée sur les oignons en rabattant les bords vers l'intérieur du plat. Faites quelques petits trous pour faciliter la cuisson.
7. Enfourez 25 minutes à 200 °C.
8. Retournez la tarte sur une assiette, puis ajoutez la burrata avec l'assaisonnement : sel, poivre, piment d'Espelette et ciboulette.

Astuces ou notes personnelles :



Votre photo ici