



TARTE TATIN À L'ÉCHALOTE NOUVELLE ET MÉLASSE DE GRENADE

INGRÉDIENTS

Pour la pate

- 200 g de farine T60
- 60 g d'huile 'olive
- 1 pincée de sel
- un peu d'eau tiède

Pour l'échalote

- une botte d'échalote nouvelle
- 1 c. à s. d'origan séché
- 3 c. à s. de mélasse de grenade

Mélasse de grenade

- 4 grenades
- 1 c-à-c de jus de citron

PRÉPARATION

Couper les grenades en deux et les presser à l'aide d'un presse-agrumes pour obtenir environ 700 ml de jus.

Mettre le jus de grenade avec la cuillère à café de jus de citron dans une casserole et porter au frémissement.

Poursuivre la cuisson sur feu doux tout en remuant régulièrement, jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement sirupeux et commence à napper la cuillère. Attention de ne pas trop le cuire, sa consistance devrait se situer entre le vinaigre balsamique et le sirop.

Mettre en bouteille, laisser refroidir, puis conserver au frais jusqu'à 1 mois.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 30MN

TEMPS TOTAL : 40MN