



# TATIN D'ÉCHALOTES AU CHEVRE FRAIS

## INGRÉDIENTS

- 700 g d'échalotes
- 80 g de chèvre frais
- 30 g de beurre demi-sel
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 50 g de sucre
- 5 cl de vin blanc
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Herbes de Provence
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Pelez les échalotes, coupez les plus grosses en deux et piquez la partie charnue avec un cure-dent.

Chauffez l'huile dans une poêle et dorez les échalotes 5 minutes à feu vif. Réduisez la flamme, salez, poivrez et versez le vin blanc.

Laissez réduire presque à sec puis versez le sucre en pluie. Faites caraméliser 3 minutes sans cesser de mélanger. Hors du feu, incorporez le beurre en parcelles, puis remuez.

Graissez 4 moules à tartelette. Répartissez dedans les échalotes en insérant une partie du chèvre en copeaux et des herbes de Provence. Tassez soigneusement.

Couvrez avec des cercles de pâte feuilletée puis enfournez pour 20 minutes.

Démoulez tiède puis décorez d'éclats du chèvre restant émiettés, d'herbes de Provence avant de servir

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN**

**TEMPS DE CUISSON : 40MN**

**TEMPS TOTAL : 1H**