



TARTE RENVERSÉE À L'ÉCHALOTE. TARTA TATIN DE CHALOTAS

Ingredientes para 4-6 pax

- 1 kg de Chalotas
- 40 gr de mantequilla
- 1 chorrito de AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)
- 1 placa de masa de hojaldre o masa quebrada
- sal

Procedimiento

1. Pela las chalotas retirando solo las primeras capas secas, deja las chalotas enteras sin cortar.
2. En una sartén echa la mantequilla y el aceite, introduce las chalotas, la sal y deja que se pochen a fuego bajo unos 15mn, procura que no se quemem.
3. Pasa las chalotas a un molde con el fondo protegido con papel sulfurizado. Coloca las chalotas de forma estética y cúbreelas con la masa.
4. dora la superficie de la masa con huevo batido y pínchala con un tenedor para que no se hinche durante el horneado.
5. Hornea a 180° durante 25 a 30mn. Es el tiempo que necesita la masa para cocinarse.

Sírvela con una ensalada y un buen vino blanco.

Et voilà, bon appétit!