

## Petites tartes Tatin d'échalote et chèvre au vinaigre Surard

Temps de préparation ½ h

Temps de cuisson 20mn + 30 mn

Nombre de personnes : 6 tartelettes

Ingrédients

400g d'échalotes de tradition épluchées

2 crottins de chèvre mi sec

1 pâte feuilletée épaisse

1 cuillère à soupe de miel

30g de beurre et 1cuillère d'huile d'olive

1 petit verre de vinaigre au sureau (Surard La Haie Gourmande)

poivre du moulin

Préparation

- Préchauffer le four thermostat 5/6
- Découper 6 disques de pâte feuilletée de la taille des moules à tartelette (ou à faire dans des moules à crème brûlée), les piquer à la fourchette et réserver
- Hacher (pas trop finement) les échalotes épluchées et les faire confire 5 à 7 mn doucement dans une sauteuse avec l'huile d'olive et le beurre fondu. Elles ne doivent pas colorer : cuire à feu doux. Quand les échalotes sont translucides ajouter le miel, puis mouiller avec le vinaigre Surard. Laisser confire environ 1/4h : le vinaigre doit être « bu » (arrêter la cuisson si ça colore trop).
- Couper les 2 crottins en 3 tranches chacun
- Mettre du papier sulfurisé au fond de chaque moule. Y déposer les échalotes, puis une rondelle de crottin de chèvre, ajouter un trait de poivre, puis recouvrir avec la pâte feuilletée.
- Mettre au four et surveiller la cuisson (20 mn environ, suivant l'épaisseur de la pâte). Servir chaud, accompagné d'une salade assaisonnée au vinaigre Surard.

On peut moduler cette recette avec plus de chèvre pour un plat plus complet ou bien sans chèvre pour les « anti fromage » .

**Recette proposée par Michelle Aribaud, ferme de la Pharmacie à Féroilles, extraite du livre « les producteurs du loiret aux fourneaux » du réseau Bienvenue à la ferme.**

