TARTE TATIN OIGNONS ET ROQUEFORT

RECETTE DE MOIS | MARS 24

4	Personnes
●○○	Difficulté
€€€	Budget
50 min	Temps

LES INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 6 oignons jaunes
- 150 gr de Roquefort
- 2 oeufs
- De l'huile d'olive
- Du vinaigre Balsamique
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre

VOS USTENSILES

LA RECETTE

1. Épluchez les oignons.
2. Découpez les extrémités, puis découpez-les en 2, au centre.
   Dans une poêle, faites blondir les demi-oignons de chaque côté, dans un peu d'huile d'olive.
3. Quand ils commencent à prendre une jolie couleur dorée, caramélisez-les avec 1 cuillère à soupe de sucre en poudre puis réservez.
   Dans une petite casserole, faites fondre le roquefort à feu très doux, en remuant sans cesse.
4. Lorsque le roquefort est fondu, ajoutez les 2 oeufs battus en omelette. Dans un moule à manqué, placez les demi-oignons en couronne, versez la préparation au roquefort, et ajoutez la pâte par-dessus, comme pour une tarte tatin traditionnelle.
5. Faites cuire à 180°C (th 6), pendant environ 15 min. Pendant ce temps, préparez votre vinaigrette avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et une cuillère à soupe de vinaigre balsamique, du sel et du poivre du moulin.
6. Démoulez la tarte tatin, et servez tiède sur un lit de salade assaisonnée.

Contact presse : KEEPINTOUCH · Delfine Bourguignon · rp@keepintouch.fr · **www.kyocera-cuisine.fr**

© 2024 KYOCERA Europe GmbH. We reserve the right to make changes without prior notice.