PLAT PRINCIPAL

TARTE À L'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

★★★★★ (109)

1 H 05 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Utensiles de cuisine: un moule à tarte d'env. 26 cm ø

Pour les oignons caramélisés

- 2 cs d'huile de colza
- 2-3 oignons rouges, en fines rondelles
- 2 cs de sucre roux
- 2 cs de vinaigre de vin rouge
- 1 pincée de sel et de poivre

Pour la Tarte

- 2 cs d'huile de colza (pour graisser le plat)
- 1 kg de pommes de terre en robe des champs
- 1 pincée de sel et de poivre
- 100 g de crème fraîche
- 50 g de brie ou de fromage de chèvre
- 4-6 cs d'oignons caramélisés (voir ci-dessus)
- 6 branches de thym
- 1 pincée de sel et de poivre

PRÉPARATION

1. Préparation des oignons caramélisés:
Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Ajouter les oignons, couvrir et faire cuire à la vapeur environ 10 minutes en remuant de temps en temps. Ajouter le sucre et le vinaigre, poursuivre la cuisson des oignons environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils caramélisent. Assaisonner les oignons et les laisser refroidir un petit moment.

2. Préchauffer le four à 180 °C. Graisser généreusement le moule et y déposer les pommes de terre. Les écraser à l'aide d'un verre et les presser sur les bords jusqu'à obtenir un fond régulier avec des bords.

3. Badigeonner de crème fraîche et garnir avec le fromage, les oignons caramélisés et le thym. Saler, poivrer et faire cuire dans la partie inférieure du four préchauffé pendant environ 30 à 35 minutes jusqu'à ce que la tarte soit croustillante.