



PLAT PRINCIPAL

TARTE TATIN REVISITÉE



★★★★☆ (123)

35 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour un moule rond d'env. 28 cm Ø

- 800 g de petites pommes de terre nouvelles*
- 3 échalotes rouges
- 20 g de beurre
- 50 g de sucre
- 5 à 6 branches de thym
- 1 pâte feuilletée ronde

Pour le dressage

salade

PRÉPARATION

- 1 Faire cuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau salée. Elles doivent rester fermes. Les refroidir ensuite dans l'eau froide et les couper en deux dans la longueur ou couper les plus grosses en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur. Couper également les échalotes en deux dans la longueur.
- 2 Préchauffer le four à 220 °C. Répartir le sucre sur la plaque. Enfourner pendant environ 5 minutes (rainure centrale) jusqu'à ce qu'il caramélise légèrement. Sortir la plaque du four.
- 3 Répartir le beurre en morceaux et le thym sur le caramel. Placer les pommes de terre et les échalotes les unes à côté des autres par-dessus. Saler et poivrer.
- 4 Dérouler la pâte, la piquer avec une fourchette et la déposer sur les pommes de terre. Rentrer le bord de la pâte entre les pommes de terre et le bord du moule. Faire cuire env. 15 minutes. Sortir du four et laisser reposer encore 2 minutes avant de retourner délicatement la tarte sur une assiette. Servir avec salade.

ASTUCE

*Les pommes de terre nouvelles suisses sont en saison de juin à août. La recette peut être bien préparée avec des pommes de terre à chair ferme.