

Que du bonheur et la p'tite larme à l'œil pour partager le plaisir des saveurs en toute convivialité !



Tatin aux Échalions et Coppa

Pour 6 gourmands :

Pour la pâte brisée aux saveurs

- ✓ 250 g de farine
- ✓ 125 g de beurre
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 pincée de persil et de ciboulette
- ✓ sel aux herbes
- ✓ 3 cuillères à soupe d'eau

- ✓ 12 échalions
- ✓ 6 belles tranches de coppa
- ✓ 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- ✓ 15 g de sucre semoule
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 10 g de beurre
- ✓ Sel aux herbes (pas trop)
- ✓ 6 petits moules à tatin

1. Éplucher et émincer les échalions
2. Faire fondre le beurre
3. Mettre les échalions émincés à fondre
4. Ajouter 2 verres d'eau et le sel aux herbes
5. Faire fondre à couvert pendant 20 min
6. Ajouter 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique et 15 g de sucre après cuisson
7. Mélanger, égoutter et réserver
8. Préchauffer le four à 180°
9. Graisser les moules
10. Garnir les moules avec les échalions et disposer la tranche de coppa
11. Étaler et couper la pâte à l'emporte pièce
12. Poser le disque de pâte sur la coppa et serrer les bords
13. Mettre au four 20 min à 210°
14. Monter une vinaigrette avec le jus des échalions et le vinaigre balsamique
15. Sortir du four et servir avec une salade

Bon appétit ! 😊