Tarte Tatin de Butternut à la Cancoillotte à l'ail

Sabine Alphonsine

Plat

15-30 min

4 personnes

Le produit qu'il vous faut

Le Francomtois à l'ail

Les ingrédients

- 1 pâte brisée
- 3 cuillères à soupe de Cancoillotte Le Francomtois à l'ail
- 1 butternut moyen
- 1 + 1/2 oignons rouge en fines lamelles
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe rase de sucre
- Thym
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

La préparation

- Commencez par confire les oignons : Faites revenir les lamelles d'oignons avec de l'huile d'olive.
- Une fois translucides, ajoutez le sucre et le vinaigre balsamique. Salez, poivrez et laissez-les confire quelques minutes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Epluchez la butternut, coupez-la en deux afin de garder la partie cylindrique. Coupez cette partie en deux dans le sens de la largeur pour obtenir deux demi-cylindres, puis coupez ceux-ci en tranches fines. Chauffez de l'huile dans une poêle et faites dorer les tranches et assaisonnez-les.
- Montez la tarte tatin : Déposez du papier cuisson au fond du moule et beurrez-le légèrement. Déposez les tranches de butternut en créant une rosace. Répartissez les oignons confits, puis nappez le tout avec 3 cuillères à soupe de Cancoillotte à l'ail. Terminez en abaissant la pâte brisée. Bordez bien le moule avec la pâte. Piquez la pâte avec une fourchette.
- Faites cuire la tarte tatin pendant 35-40 min à 180°C.
- Laissez refroidir avant de démouler sur une assiette.