



# Tatins de Roucouillons à la pomme



Apéritif



15-30 min



4 personnes

## Le produit qu'il vous faut



Roucouillons



## Les ingrédients

- 80g de Roucouillons
- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 1 Pomme
- Miel

### Confit d'oignon

- 2 oignons
- 1 c.a.c de sucre
- 2 c.a.s de vinaigre balsamique
- 2 c.a.s d'huile d'olive



## La préparation

- Préparer le confit d'oignon en épluchant les oignons et les émincer. Les faire revenir à feu vif dans une poêle avec de l'huile d'olive.
- Déglacer avec le vinaigre balsamique, poursuivre la cuisson, puis ajouter le sucre et réserver.
- Dans la pâte feuilletée, former des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce.
- Éplucher la pomme et la couper en petits dés.
- Couper des petits morceaux de Roucouillons.
- Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer du miel, puis une demi-cuillère à café de morceaux de pommes et quelques dés de Roucouillons. Attention à ne pas trop charger. Puis recouvrir avec les cœurs en pâte feuilletée.
- Enfourner pendant 15min dans un four préchauffé à 180°C.
- A la sortie du four, les retourner délicatement, déposer du confit d'oignon et déguster aussitôt.