

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



1H CONFIT
1H TATIN



4 P.



CRÉMANT D'ALSACE

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

TATIN D'AUBERGINES, POIRES ET OIGNONS CONFITS

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- Feuilles de basilic
- Sucre en poudre
- 1 poire
- 2 oignons
- 1 échalote
- 3 gousses d'ail
- Vinaigre de vin
- Huile de colza
- Sel & poivre

Le confit d'oignons

à faire la veille / à mettre au frais

- Eplucher et émincer les oignons, l'échalote et l'ail.
- Faire chauffer l'huile dans une casserole et y faire revenir sur feu doux les oignons, l'échalote et l'ail en remuant régulièrement.
- Saler, poivrer, ajouter le vinaigre et le sucre, bien mélanger et laisser caraméliser 5 minutes.
- Pour finir ajouter des feuilles de basilic ciselées, couvrir et laisser confire pendant 30 minutes à feu doux en remuant régulièrement. y mettre les rondelles de pommes de terre, du sel et du poivre puis ajouter les oignons revenus et le bouquet garni.



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



1H CONFIT
1H TATIN



4 P.



CRÉMANT D'ALSACE

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

TATIN D'AUBERGINES, POIRES ET OIGNONS CONFITS

La tatin

- Laver et couper les aubergines en rondelles de 1 cm. Mettre les rondelles sur le lèche frite recouvert de papier d'aluminium.
- Saler, poivrer et badigeonner d'huile de colza sur les 2 faces.
- Recouvrir d'une autre feuille d'aluminium et mettre dans un four préchauffé à 210° pendant 30 minutes.
- Laver, rincer la poire et la couper en fines lamelles.
- Dans un moule à tarte ou dans des moules individuels, saupoudrer de sucre, y déposer les rondelles d'aubergines rôties, mettre sur le dessus de fines tranches de poires et recouvrir du confit d'oignon.
- Recouvrir l'ensemble d'un cercle de pâte feuilletée et rentrer la pâte sur les bords. Piquer la pâte en son centre pour éviter qu'elle ne gonfle. Enfourner et laisser cuire 30 minutes à 210°.
- Démouler délicatement en retournant la tatin et poser dessus quelques feuilles de basilic au moment de servir.