



Mini tatin d'oignons confits et chèvre

En accord « mets & vins » avec un Vacqueyras blanc.

Une belle couleur jaune clair, des petits reflets verts et brillants, de l'équilibre, et une belle fraîcheur en bouche avec des notes de citron et de l'acidité. Des notes de fleurs blanches facilement reconnaissables au nez et au palais.

Il sera apprécié servi frais entre 10° et 12°C.

Contrairement aux idées reçues, le vin blanc est le vin le plus intéressant pour accompagner et sublimer un plat au fromage.

S'il y a bien un accord essentiel, et qui déchaîne les passions, c'est bien l'accord vins et fromages. Il se mariera parfaitement sur un fromage de chèvre.

L'expression très fruitée, et très acidulée parfois permettra au fromage de chèvre de s'exprimer.

INGREDIENTS : (pour 6 tartelettes)

Pâte Brisée :

- 120 g de farine petit épeautre de Sault bio
- 30 g de son d'avoine bio
- 40 g d'huile d'olive de Provence
- 1 jaune d'oeuf bio
- 1 c.à.dessert de sel non raffiné
- 1 c.à.soupe de sarriette séché
- 5 ml d'eau tiède

Pour la garniture :

- 3 rocamadours
- 2 gros oignons blanc
- 1 c.à.soupe plate de sucre complet
- poivre du moulin
- sel non raffiné
- huile d'olive

PREPARATION :

Eplucher les oignons et les couper en fines rondelles.

Chauffer l'huile d'olive sur une petite poêle et disposer les rondelles d'oignons.

Saler, poivrer et saupoudrer de sucre complet.

Laisser bien caraméliser pendant 5 petites minutes en mélangeant souvent. Réserver pour refroidir.

Couper les fromages de chèvre en deux dans le sens de longueur.

- Préparer la pâte Brisée :

Dans un saladier verser la farine d'épeautre, son d'avoine, sel et huile d'olive.

Mélanger rapidement et ajouter le jaune d'oeuf battu avec l'eau tiède. Pétrir rapidement la pâte pour obtenir une boule de pâte bien lisse.

Abaisser la pâte Brisée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Découper 6 ronds de grandeur de vos moules à petites tartelettes.

Disposer dans chaque moule, des oignons en suite la moitié de rocamadour et couvrir avec le rond de la pâte Brisée.

Rentrer bien les bords de la pâte vers l'intérieur pour fermer hermétiquement la farce.

Enfourner dans le four bien chaud, préchauffé à 180°C.

Laisser cuire 20 à 25 minutes selon la puissance de votre four.

Démouler et servir sans attendre sur un lit de mesclun arrosé d'huile d'olive.

Accompagner vos tatin d'oignons confits et chèvre avec un verre de Vacqueyras blanc