

Tatin de pommes de terre aux oignons caramélisés

Préparation: 20/30 minutes - Cuisson: 2x30 minutes

Ingrédients:

- 400 g de pommes de terre
- 2 oignons
- 150 g de comté
- 20 g de beurre demi sel
- 1 pâte brisée
- 1 cuillère à soupe de miel Juste & vendéen
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- Sel et poivre

Étapes:

- 1) Faites cuire les pommes de terre dans une eau légèrement salée. Une fois cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir.
- 2) Coupez les oignons en rondelle et faites-les dorer dans une poêle avec le beurre. Ajoutez-y le miel. Salez et poivrez. Couvrez et laissez confire quelques minutes. N'hésitez pas à rajouter un peu d'eau pour éviter que ça colle.
- 3) En fin de cuisson, ajoutez le vinaigre et laissez évaporer le liquide.
- 4) Préchauffez le four à 180°C.
- 5) Coupez les pommes de terre en tranches fines et le comté en copeaux.
- 6) Dans un plat à tarte, étalez le confit d'oignons et déposez les rondelles de pommes de terre en rosace.
- 7) Parsemez de comté et recouvrez le tout de la pâte brisée.
- 8) Badigeonnez de beurre fondu et enfournez 30 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.