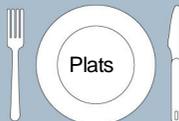
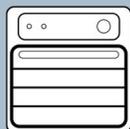


Tatin aux oignons et sirop d'érable

Pâte feuilletée aux oignons caramélisés au sirop d'érable.



Plats



Four



Mise en place

Eplucher le gros oignon rouge et le couper en tranches d'environ 2 cm dans la partie la plus épaisse. Dans un moule circulaire légèrement huilé, ajouter les tranches d'oignon et cuire au four environ 30 minutes à 180°

En fin de cuisson ajouter le sirop d'érable et le disque de pâte feuilletée sur le dessus en rentrant légèrement la pâte à l'intérieur du moule sur 0,5 cm.

Remettre au four environ 10 minutes à 170°

Une fois cuits, démouler délicatement les tatin sur une grille.

Mise en oeuvre

Dresser sur assiette, en ajoutant un peu de relish oignons les baies roses le persil et les tomates cerises. servir à coté un peu de sirop d'érable.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
ONION RELISH - SPECIAL BURGER	7610	10 g
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	30 g
Tomates cerises		20 g
Persil		5 g
Baies roses		2 g
Pate feuilleté		90 g
Oignons rouges		200 g