

Tarte tatin aux oignons caramélisés

Cuisson au Ninja 12 en 1

Mode 3, AIR FRY/COOKER, SEAR/SAUTÉ, position soupape aucun importance

Ingrédients:

- 45 gr de beurre en pommade
- 2 c à café de sucre semoule
- 5 à 6 petits oignons, pelés et coupés en deux dans la longueur
- sel
- poivre
- thym (quelques brins grossièrement tordus)
- 300 ml d'eau
- 320 g de pâte feuilletée pur beurre prête à l'emploi

Instructions:

1 - Étaler le beurre sur le fond de la cuve .

Saupoudrer du sucre semoule.

Placer les demi-oignons côté coupé vers le haut en une couche uniforme dans la cuve et en mettre autant que possible car ils rétréciront à la cuisson .

Assaisonner selon les goûts.

2 – Mettre le slider sur la position **Mode 3: AIR FRY/COOKER**.

Appuyer sur **SEAR/SAUTÉ** et régler là sur **4**.

Appuyer sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.

Chauffer jusqu'à ce que le beurre et le sucre fondent et prennent une couleur dorée (environ 3 minutes et +)

3- Réduire la température à **3**, ajouter 150 ml d'eau et les brins de thym.

Fermer le couvercle et laisser mijoter en ouvrant de temps en temps pour vérifier que l'eau s'est évaporée et qu'un caramel doré s'est à nouveau formé.

Appuyer sur **START/STOP** pour arrêter la cuisson **SEAR/SAUTÉ**.

4 – Retourner avec précaution les moitiés d'oignons et ajouter l'eau restante dans la cuve.

Appuyer sur **SEAR/SAUTÉ** et régler la température sur **3**.

Appuyer sur **START/STOP** pour reprendre la cuisson.

Fermer le couvercle et laisser mijoter , puis ouvrir le couvercle pour vérifier que les oignons sont tendres, l'eau évaporée et qu'un caramel doré foncé s'est formé.

Compter 15 à 20 minutes pour une cuisson complète des oignons.

Appuyer sur **START/STOP** pour arrêter la cuisson **SEAR/SAUTÉ**

5 - Placer le cercle de pâte feuilletée sur les oignons et utiliser une cuillère en bois ou une spatule en silicone pour enfoncer la pâte le long des bords.

Piquer toute la pâte à l'aide d'une fourchette.

6 – Fermer le couvercle et appuyer sur **AIR FRY**, régler la température à **200 ° C** et le temps de cuisson à **15 minutes**.

Appuyer sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.

7 – Une fois la cuisson terminée, laisser reposer une minute.

Retirer la cuve de l'appareil et placer une assiette plus grande que la cuve sur le dessus.

Retourner délicatement et rapidement la cuve pour retourner la tarte tatin.

8 – servir la tarte tatin aux oignons chaude avec une salade et des pommes de terre nouvelles.

Résultat: croustillante et ultra bonne

NC Ninja 12 en 1