



TATIN AUX OIGNONS DE ROSCOFF

La pâte : 250g farine T.55 - 1 oeuf - 120g beurre 1/2 sel - 4 brins de thym effeuillés - 4 càs d'eau froide -

Dans un saladier verser la farine et le thym effeuillé ainsi qu'une pincée de sel. Ajouter le beurre coupé en dés. Sabler entre les mains l'ensemble. Ajouter l'oeuf et l'eau puis mélanger jusqu'à la formation d'une boule. L'aplatir puis l'envelopper de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur 30 minutes ou jusqu'au lendemain.

Les oignons : 6 oignons doux de Roscoff - 6 brins de thym - 1 càs de vinaigre balsamique - 1 càs miel de romarin (j'en avais, autant l'utiliser) ou d'acacia - 3 càs d'huile d'olive - 15cl café prêt à la dégustation - sel - poivre -

Eplucher les oignons, les couper en deux dans la longueur. Dans une poêle, verser l'huile d'olive, placer les oignons coupés face contre le fond de la poêle. Verser le vinaigre, le miel, le café, saler, poivrer. Sur feu moyen couvert, laisser cuire 20 minutes. Attention à ce qu'il y ait toujours et seulement à la fin retirer le couvercle afin d'épaissir un peu le jus. Retirer du feu.

Préchauffer le four à 180°C. Huiler un moule de 22-24 cms. Verser le jus. Placer les oignons face contre le fond du moule. Répartir les brins de thym . Sur le plan de travail fariné étaler la pâte en un disque un peu plus grand que la surface des oignons. La placer sur le dessus.

Enfourner et cuire 30 minutes. Démouler sur un plat de service. Servir (très bonne tiède ou même froide ce que j'ai fait le lendemain en petites parts à l'apéritif).