

Tatin d'échalotes au jambon de pays

Pour 6 personnes :

200gr de farine+1cuil pour le plan de travail

1 œuf

100gr de beurre mou

½ cuil à café de sel

Ou 1 pâte feuilletée

Pour la garniture :

1 kg d'échalotes

4 tranches de jambon de pays

50 gr de sucre

50gr de beurre 12 à 15 feuilles de sauge suivant grosseur

Sel+poivre

1 g d'ail

Pelez et dégermez la gousse d'ail .amalgamez tous les ingrédients de la pâte en incorporant l'ail passé au presse ail .emballez-la dans un film étirable laissez reposer 1 h.

Allumez le four sur th/6/7, 200°c

Pelez les échalotes, puis faites les confire dans le beurre avec du sel ,du poivre, sur feu doux et à découvert, en remuant de temps en temps dans une tourtière.

Lorsqu'elles sont tendre, ôtez le couvercle et saupoudrez de sucre, poursuivez la cuisson sur feu vif jusqu'à caramélisation. Taillez le jambon en larges rubans.

Disposez le jambon entre les échalotes et les feuilles de sauge ;
Etalez la pâte en rond, et recouvrez-en le moule.

Coupez l'excédent et glissez les bords de pâte à l' intérieur, piquez à la fourchette.

Faites cuire la tarte 25 min au centre du four, la pâte doit être dorée.

Démoulez chaud, décorez avec le reste de feuilles de sauge, portez à table.