

## Tatin aux échalotes et au chèvre

---

Pour 4 personnes

45 minutes de préparation et de cuisson

### Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilleté  
1 dizaine d'échalotes  
150g de chèvre frais  
½ litre de lait  
1 cuillère à soupe de cassonade  
30g de beurre  
Sel, poivre



### Préparation

Epluchez les échalotes et placez-les dans une casserole avec le lait. Faites les cuire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Préchauffez le four à 200°C. Egouttez les échalotes et faites-les revenir dans une poêle avec le beurre et la cassonade pendant environ une dizaine de minutes. Salez, poivrez.

Placez les échalotes dans un moule à manquer, déposer des morceaux de chèvre frais par-dessus et recouvrez avec la pâte feuilletée en prenant soin de replier la pâte pour qu'elle touche le fond du moule sur tout le pourtour.

Placez au four pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Servez tiède.