

# Tatins d'échalotes et sa crème de Neufchâtel AOP

✓ FACILE | ⌚ 30 MIN DE PREPARATION ⌚ 20 MIN DE CUISSON



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Neufchâtel AOP
- 150g de pâte feuilletée
- 400g d'échalotes
- 1 concombre
- 50g de beurre
- 1 magret fumé
- 2cl de vinaigre balsamique
- 1 dl de bouillon de volaille
- 1 dl de crème fraîche
- 5 cl de sauce soja

## PRÉPARATION

1. Epluchez et émincez les échalotes.
2. Faites les cuire tout doucement avec une noisette de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient compotées.
3. Déglacez avec la sauce soja et le vinaigre balsamique. Rectifiez l'assaisonnement.
4. Remplissez les moules à tartelettes avec les échalotes et recouvrez les avec un disque de pâte feuilletée.
5. Laissez cuire au four à 180 ° pendant 20 min.
6. Faites fondre le Neufchâtel AOP dans le bouillon, ajoutez la crème et mixez le tout. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
7. Une fois cuites, démoulez les tatins, déposez une tranche de magret fumé sur le dessus et servez avec la crème de Neufchâtel.

