

Four vapeur combiné – Four vapeur – Four multifonctions
Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 50 min

Tatin d'oignons doux des Cévennes

Pour 6 personnes

Panier de courses

6 oignons doux des Cévennes
50 g de beurre
30 g de sucre en poudre
1 rouleau de pâte feuilletée
Thym frais
Huile d'olive
Sel / Poivre

Matériel

1 poêle
1 plat vapeur perforé
Papier absorbant
2 moules individuels ou un moule à génoise.

Déroulé de la recette

Eplucher les oignons et les couper en deux de façon à voir les anneaux d'oignons.
Sur feu vif et dans une poêle préchauffée avec un filet d'huile, placer les oignons sur la partie plane. Saler et laisser colorer vivement une face pendant 5 à 6 min, l'oignon doit prendre une couleur brun foncé.

Disposer les demi-oignons colorés dans un plat vapeur perforé et cuire au four vapeur à 100°C pendant 20 min. Penser à mettre un plat de récupération sous le plat perforé afin de récupérer le jus des oignons, cela facilitera le nettoyage de votre four. A défaut, cuire les oignons au cuit vapeur ou au four traditionnel à 130°C pendant 40 min.

En fin de cuisson, égoutter les oignons sur un papier absorbant et laisser refroidir.

Beurrer les moules individuels ou un moule à génoise et *chemiser* de sucre en poudre.

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

Disposer les oignons du côté de la face colorée contre le sucre, saler et poivrer.

Parsemer quelques brins de thym et poser la pâte feuilletée sur les oignons refroidis et rentrer les bords dans le moule.

Programmer le four multifonctions en chaleur tournante :

Etape 1 – Préchauffer le four – Chaleur tournante – 200°C.

Etape 2 – Chaleur tournante 200°C.

Enfourner le plat dans le four préchauffé et cuire 20 min pour des tartes individuelles et 35 min pour une tarte à partager.

En fin de cuisson, avant de démouler, récupérer le jus de cuisson des tatin et le faire réduire avec une noix de beurre jusqu'à consistance sirupeuse.

Napper les tatin démoulées de ce jus d'oignon réduit.

Déguster cette tatin d'oignon en entrée avec une salade de roquette et pomme ou en accompagnement d'une volaille rôtie ou d'une viande grillée.

Le petit lexique

Chemiser : beurrer et/ou fariner/sucrer un moule avant cuisson pour favoriser un meilleur démoulage.

Astuces du Chef

On pourrait remplacer les oignons par des endives et réaliser un caramel d'orange pour agrémenter cette tatin d'oignons.

La cuisson au four vapeur a l'avantage du gain de temps. Elle permet aussi de garder le moelleux de l'oignon sans le détremper.