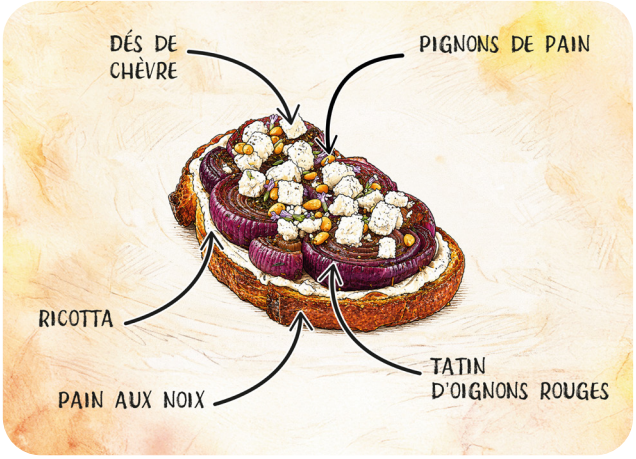


TARTINE TATIN D'OIGNONS & CHÈVRE

Pour 10 personnes | **15 min de préparation** | **1h10 de cuisson**

INGRÉDIENTS

Pain aux noix artisanal	1300 g
Beurre doux	200 g
RICOTTA ASSAISONNÉE	
Ricotta	140 g
Huile d'olive extra vierge	7 g
Jus de citron vert	10 g
Sel fin	1 g
Poivre du moulin	0,1 g
Chèvre en dés IQF ❄	300 g
TATIN D'OIGNONS ROUGES	
Oignons rouges	100 g
Miel pimenté	90 g
Vinaigre balsamique	70 g
Eau	30 g
Thym déshydraté entier	3 g
Sel fin	4 g
Pignons de pin	40 g
Ciboulette fraîche	30 g
Poivre du moulin	0,2 g



PROGRESSION DE LA RECETTE

PRÉPARER LA TATIN D'OIGNONS ROUGES

- Tailler les oignons rouges en tranches épaisses de 15 mm.
- Mélanger le miel, le vinaigre, l'eau et le thym. Assaisonner.
- Déposer les tranches d'oignons côte à côte dans un bac gastro. Puis verser la marinade dessus.
- Cuire à couvert, au four ventilé à 160°C, pendant 50 min.
- Retourner les tranches d'oignons.
- Poursuivre la cuisson 20 min à découvert.
- Refroidir.

PRÉPARER LA RICOTTA ASSAISONNÉE

- Mélanger la ricotta avec le jus de citron et huile d'olive. Assaisonner sel et poivre.

TORRÉFIER LES PIGNONS DE PINS

- Torréfier les pignons de pins au four à 150°C pendant 10 min.

MONTAGE

- Détailler des tranches de pain aux noix de 15 à 20 mm d'épaisseur.
- Tartiner le dessus des tranches de beurre et toaster.
- Sur la tartine aux noix toastée, déposer :
  - 15 g de ricotta assaisonnée
  - 20 g de mini dés de chèvre.
  - 5 tranches de tatin d'oignons rouges.
  - 10 g de mini dés de chèvre et 1 tour de moulin.
  - 4 g de pignons de pins torréfiés.
  - 3 g de ciboulette ciselée.

Servir chaud.

Réclamez tous les produits à votre distributeur DISGROUP !
Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr
❄ *Produit surgelé*

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »