

Mini tâtins échalotes & rillettes de thon



30 min



À partager

Ingédients

- 1 boîte de rillettes de thon au poivre vert BIO
- 8 échalotes
- 1 pâte feuilletée
- Beurre
- Huile d'olive
- 1 c. à s. de sucre
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Épluchez les échalotes et coupez-les en deux dans la longueur.
- Dans une poêle, faites fondre une noisette de beurre avec un filet d'huile d'olive, puis faites revenir les échalotes 5 minutes.
- Ajoutez le sucre et le vinaigre balsamique, puis laissez confire à feu doux 10 minutes.
- Découpez des petits disques de pâte feuilletée (diamètre 5–6 cm).
- Dans un moule à mini-tartelettes ou sur une plaque, déposez une demi-échalote confite au fond de chaque empreinte.
- Recouvrez d'un disque de pâte feuilletée et piquez légèrement avec une fourchette.
- Enfournez 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- À la sortie du four, démoulez ou retournez délicatement vos tâtins.
- Ajoutez une petite noisette de rillettes de thon au poivre vert BIO Les Mouettes d'Arvor sur chaque tatin.