




# Tarte rustique aux échalotes confites

4 portions

 15 min

 40 min

Quantités	Ingrédients	Méthode
30 ml 4 tasses	Beurre non salé Échalotes françaises, pelées et coupées en 2 ou en 4	1. Faire fondre le beurre dans une poêle et dorer les échalotes à feu moyen environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées.
45 ml 45 ml Quantité suffisante	Vinaigre balsamique Sirop d'érable Sel et poivre	2. Déglacer avec le vinaigre et le sirop d'érable et réduire le feu. Assaisonner et laisser cuire environ 5 minutes. Réserver.
1	Cercle de pâte feuilletée, d'environ 12 pouces de diamètre	3. Placer la pâte sur une plaque à pâtisserie chemisée d'un papier parchemin et piquer toute la surface avec une fourchette.
30 ml	Moutarde Dijon ou à l'ancienne Échalotes françaises caramélisées	4. Badigeonner la pâte de moutarde en laissant 1 pouce au pourtour. 5. Répartir sur la moutarde les échalotes et le fromage, puis saupoudrer de thym.
1 tasse	Fromage <i>Le Triple-Crème de Charlevoix</i> ou <i>L'Angélique-À-Marc</i> , coupé en tranches	6. Avec un pinceau, badigeonner le bord avec l'oeuf, puis replier les bords sur la garniture. Badigeonner les bords repliés de la pâte.
4	Tiges de thym, effeuillées	7. Cuire la tarte au four à 400 °F environ 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
1	Oeuf battu avec un peu d'eau	

## Fromages proposés :

**Le Triple-Crème de Charlevoix - Laiterie Charlevoix**

**L'Angélique-À-Marc - Fromagerie de l'Isle**

