



Tarte tatin van sjalotten met spek en tijm

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 85 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- olijfolie om in te bakken
- 800 g banaansjalotten, gepeld en gehalveerd
- 200 g mager spek, in reepjes
- 150 g mascarpone
- 1 teen knoflook geperst
- 50 g kristalsuiker fijn
- 1 rol bladerdeeg, koelvers

ter garnering:

- tijmblaadjes

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Verhit in een grote koekenpan een scheutje olie en bak hierin de sjalotten 15 minuten op laag vuur tot ze zachter worden.
3. Schep ze op een bord.
4. Bak in dezelfde pan de spekjes in 5-10 minuten knapperig en voeg ze toe aan de sjalotten op het bord.
5. Roer in een kleine kom de mascarpone los met de knoflook en wat zout en peper.
6. Verwarm de suiker in een gietijzeren pan op laag vuur.
7. Schud de bakvorm af en toe zodat de suiker gelijkmatig smelt.
8. Laat de suiker in 5-8 minuten roodbruin karamelliseren en houd hem daarbij goed in de gaten, zodat hij niet verbrandt.
9. Neem de pan van het vuur zodra de suiker de gewenste kleur heeft gekregen.
10. Leg de sjalotten en spekjes in de bakvorm en druk ze licht in de karamel, zonder te roeren of te schudden.
11. Leg de lap bladerdeeg op het werkvlak en snijd er langs een bord een cirkel uit van 26 cm Ø.
12. Bestrijk de deeglap met de mascarpone en leg hem met de mascarponekant omlaag losjes op de vulling in de bakvorm.
13. Stop de deegrand losjes in langs de rand.
14. Bak de tarte tatin ± 30 minuten tot het deeg goudbruin en knapperig is en de sjalotten gaar zijn.
15. Laat de tatin 5 minuten rusten en stort hem omgekeerd op een schaal.
16. Garneer met verse tijm.

PAS OP! De tarte is loeiheet, dus draai met beleid in één keer de pan met de schaal om, dit om verbrande handen en armen te voorkomen. De steel van de gietijzeren pan wordt in de oven zeer heet, dus gebruik een ovenhandschoen!

▪ Hoe bewaar ik de tarte tatin?

Je kunt de tarte tatin ongeveer 3 dagen bewaren in een luchtdichte verpakking of bedekt met bakpapier. Om opnieuw op te warmen, zet je hem 5 á 10 minuten in een hete oven van 180°C.

▪ Wat kan ik gebruiken in plaats van bladerdeeg?

Je kunt in plaats daarvan korstdeeg gebruiken, voor een knapperigere textuur!

BRON: deliciousmagazine.nl

