

# Tatin au chou rouge

## *Ingrédients :*

- 1/2 chou rouge
- 1 gros oignon rouge
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 rouleau de pâte brisée pré-étalée
- Sel et poivre du moulin

## *Pour le caramel :*

- 100 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 30 g de beurre demi-sel

## *Les étapes :*

Émincer finement le chou rouge et l'oignon rouge. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez-y l'oignon, laissez suer 3 minutes. Mettez le chou émincé, le vinaigre, le sucre, salez et poivrez, puis laissez cuire à feu doux 10 minutes. Préchauffez le four à 180 °c. Préparez le caramel : dans une casserole, faites fondre le sucre en poudre avec l'eau et laissez cuire doucement à feu doux sans remuer. Le caramel va prendre une couleur ambrée. Ajoutez le beurre en morceaux et mélangez bien le tout. Versez le caramel dans un moule à tatin ou à manqué. Déposez par-dessus le mélange chou-oignon et tassez bien. Déroulez la pâte et déposez-la sur le chou. Veillez à bien faire glisser les bords de la pâte entre le chou et les parois du moule. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et enfournez pour 30 minutes. À la fin de la cuisson, laissez reposer la tarte 5 minutes et démoulez-la en la retournant rapidement sur une assiette. Vous pouvez servir cette tarte les noisettes concassées.



Sources <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/359449-tatin-au-chou-rouge>