



Tartelettes au confit d'échalotes, manouri et thym, sans lait de vache

pâte feuilletée
150 à 200 g de confit d'échalotes
150 g de manouri
du thym

Étalez finement la pâte et piquez-la sur toute la surface.
Découpez à l'aide d'un petit emporte-pièce à la taille des empreintes.
Foncer les empreintes puis avec une petite cuiller, déposez un peu de confit d'échalotes.
On peut aussi les laisser à plat sur une silpat, mettre un peu de confit au centre.
Découpez le manouri en petits cubes et en déposez un dans chaque tartelette.
Saupoudrez d'une pincée de thym.
Enfournez à four chaud 190-200° (th.6-7) pendant une petite quinzaine de minutes.

Confit d'échalotes

800 g de grosses échalotes
2 grosses cs d'Oryza
2 grosses cs de sucre de canne roux ou de cassonade brune
10 cl de vin rouge
2 cs de vinaigre balsamique
un peu de cumin
1 cs d'huile d'olive
sel et poivre

Epluchez les échalotes et émincez les finement.
Dans une cocotte, mettez la cuiller d'huile et rajoutez les échalotes. Bien remuez et laissez s'attendrir un peu.
Ajoutez l'oryza et le sucre, sel et poivre et le cumin.
Laissez confire doucement.
Ajoutez alors le vin rouge avec le vinaigre et laissez réduire.

On peut mettre en bocaux de la même manière que la confiture. On ébouillante des petits bocaux. On les remplit bien avec le confit. On ferme le couvercle et on retourne le pot jusqu'à complet refroidissement.