



## RECETTE

---

AUTOMNE

# Tatin aux oignons Zéro Résidu de Pesticides Julien Duboué (chef de B.O.U.L.O.M. à Paris)

Aliments Zéro Résidu de Pesticides : oignon, ail



© Collectif Nouveaux Champs.

### Ingrédients pour 6 personnes

- 10 oignons rouges et 2 gousses d'ail Zéro Résidu de Pesticides
- Le vert de 2 oignons bottes
- Une cuillère à soupe de miel
- 80 g de beurre demi-sel



- Une dizaine de grains de poivre
- 2 branches de romarin
- 2 feuilles de laurier
- Quelques branches de thym
- 1 pâte feuilletée

Pour les pickles d'oignons rouges :

- 2 oignons rouges et 1 gousse d'ail Zéro Résidu de Pesticides
- 100 g de sucre
- 200 g de vinaigre blanc
- 300 g d'eau
- Une belle pincée de sel
- Quelques grains de poivre
- Une feuille de laurier

Épluchez une dizaine d'oignons rouges puis coupez-les en deux dans le sens de la largeur.

Allumez la poêle sur feu fort avec une belle cuillère de miel et un beau morceau de beurre. Puis déposez les oignons rouges sur la face plate coté poêle. Laissez-les colorer et cuire, puis assaisonnez-les avec une dizaine de grains de poivre, des branches de romarin, des feuilles de laurier, quelques branches de thym, deux gousses d'ail. Laissez colorer le tout 10 à 15 minutes à feu doux.

Puis commencez à retourner les oignons et laissez-les colorer 5 minutes.

Enfin retournez-les une dernière fois afin que les faces plates des oignons soient côté poêle.

Découpez un cercle (du même diamètre que la poêle) dans une plaque de pâte feuilletée. Déposez ce cercle de pâte sur les oignons et rentrez les bords à l'intérieur de la pâte, afin de bien rassembler les oignons au centre de la poêle. Enfournuez pendant 40 minutes à 170 °C.

### **En parallèle, réalisez des pickles d'oignons rouges Zéro Résidu de Pesticides.**

*100 g de sucre, 200 g de vinaigre et 300 g d'eau. Mettre tout cela dans une casserole puis portez à ébullition. Assaisonnez d'une belle pincée de sel, de quelques grains de poivre, d'une gousse d'ail entière et d'une feuille de laurier. Lorsque cela bout, c'est que la préparation est prête. Plongez-les oignons que vous aurez émincés dans la préparation à base de sucre, de vinaigre et d'eau. Vous pouvez conserver cette préparation dans un bocal pendant plusieurs semaines au réfrigérateur.*

Une fois les 40 minutes écoulées, sortez la tarte tatin du four, que vous retournerez directement sur un plateau en bois.





Puis passez au décor. Déposez sur la tarte tatin d'oignons rouges quelques branches de vert d'oignons bottes, des pickles d'oignons rouges, puis arrosez la tarte d'une cuillère à soupe de jus de pickles.



Le label Zéro Résidu de Pesticides est porté par un mouvement citoyen de producteurs français, acteurs volontaires de la transformation agricole de notre pays. Engagés dans une démarche de progrès humain et environnemental, ils défendent le bien-manger, pour tous. Ils sont aujourd'hui capables de proposer de nombreux aliments garantis "Zéro Résidu de Pesticides". 12 mois sur 12, une gamme de 155 références et 36 aliments labellisés (fruits et légumes frais et surgelés, céréales, jus de fruits, vins...).



Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs



nouveauxchamps



Collectif Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs

Plus d'infos sur [www.nouveaux-champs.fr](http://www.nouveaux-champs.fr)