Мини-тарталетки с луком и козьим сыром

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	15 Mins
Время приготовления	25 Mins
штук	16
прибор	CombiSteamer V6000 45 c 2021 года

Карамелизированный лук и сливочный козий сыр под хрустящей крышкой из слоеного теста – пряная версия тарта Татен в мини-формате. Сладкий и маслянистый лук гармонично сочетается с ароматным сыром и нотками тимьяна.

Тарталетки

40 г сахара

20 г сливочного масла, маленькими кусочками

2 головки красного лука, разрезать пополам, нарезать полосками

6 веточек тимьяна, листики без стеблей

¼ ч. л. соли

немного перца

50 г молодого козьего сыра

1 лист слоеного теста, раскатанный в форме прямоугольника, (прим. 42 × 25 см)

Сервировка

1 ст. л. белого бальзамического уксуса

½ ст. л. оливкового масла

немного соли Fleur de Sel

Тарталетки

На противне, выстланном бумагой для выпечки выложить 4 ряда на расстоянии 7 см друг от друга, высыпав по ½ чайной ложки сахара. На каждый ряд положить по кусочку сливочного масла. Сверху выложить лук и тимьян, приправить солью и перцем и посыпать козьим сыром. Раскатать слоеное тесто, вырезать круги примерно по 7 см, выложить их на лук и хорошо придавить края теста вилкой. Поставить противень в холодную камеру и выпекать в режиме классической профессиональной выпечки при температуре 210 °C 25 минут до золотисто-коричневого цвета. Вынуть противень и осторожно перевернуть тарталетки лопаточкой

Put the tray in

Профессиональная выпечка «Классический режим» 210 °C в течение 25 Mins

Сервировка

Смешать уксус и масло. Разложить тарталетки на тарелке, сбрызнуть смесью уксуса и масла и посыпать солью Fleur de Sel.

Советы

Вместо молодого козьего сыра можно использовать сливочный сыр из коровьего молока или веганскую альтернативу сливочному сыру.

Аксессуары

Формочка для печенья «круг» диаметром прим. 7 см

Противень

Дополнительная информация

Составлен	13.03.2026