



# Міні-тарталетки з цибулею та козячим сиром

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час	25 хв
готування	
шт.	16
Прилад	CombiSteamer V6000 45 з 2021 року

Карамелізована цибуля та вершковий свіжий козячий сир під хрусткою кришкою з листового тіста - пряна версія тарта Татен у міні-форматі. Солодка і масляниста цибуля гармонійно поєднується з ароматним сиром і нотками чебрецю.

## Тарталетки

- 40 г цукру
- 20 г вершкового масла, невеликими шматочками
- 2 червоної цибулі, розрізаних навпіл і нарізаних соломкою
- 6 гілочок чебрецю, листочки без стебел
- ¼ ч. л. солі
- трохи перцю
- 50 г свіжого козячого сиру
- 1 корж листового тіста прямокутної форми, (прибл. 42 × 25 см)

## Сервірування

- 1 ст. л. білого бальзамічного оцту
- ½ ст. л. оливкової олії
- трохи морської солі Fleur de Sel

## Тарталетки





На деко, вистеленому папером для випікання, викласти 4 ряди на відстані 7 см один від одного, висипавши по ½ чайної ложки цукру. На кожен ряд покласти по шматочку вершкового масла. Зверху викласти цибулю і чебрець, приправити сіллю і перцем і посипати козячим сиром. Розкочати листкове тісто, вирізати кола приблизно по 7 см, викласти їх на цибулю і добре придавити краї тіста виделкою. Поставити деко в холодну камеру і випікати в режимі професійного випікання класичним способом за температури 210 °C 25 хвилин до золотисто-коричневого кольору. Вийняти деко і обережно перевернути тарталетки лопаткою

#### **Засунути деко**

**Професійне випікання, класичне 210 °C протягом 25 хв**

## Сервірування

---

Змішати оцет і олію. Розкласти тарталетки на тарілці, скропити сумішшю оцту й олії та посипати сіллю Fleur de Sel.

## Поради

---

Замість свіжого козячого сиру можна використовувати вершковий сир із коров'ячого молока або веганську альтернативу вершковому сиру.

## Акcesуари

---

Формочка для печива «коло» діаметром прибл. 7 см

Деко

