

## Mini Tatin d'échalotes et magret fumé à la Fourme d'Ambert

### Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
  - 100 gr de Fourme d'Ambert
  - 36 tranches de magret de canard fumé
  - 500 gr d'échalotes
  - 30 gr de beurre
  - 1 trait de sauce soja
  - 1 trait de vinaigre balsamique
  - 1 cuillère à café de miel
  - Sel & poivre du moulin
- 
- Epluchez et émincez les échalotes.
  - Faites fondre le beurre dans un sautoir et faites suer doucement les échalotes.
  - Assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez la sauce soja, le vinaigre et le miel. Laissez cuire doucement afin de confire les échalotes.
  - Découpez des cercles de pâte de la dimension des petits moules à tartelette
  - Dans les petits moules à tartelettes, déposez une tranche de magret (ou plusieurs selon la taille), garnissez avec les échalotes, et couvrez d'un rond de pâte feuilletée chaque moule. Couvrez d'un tapis de cuisson ou d'une feuille de papier sulfurisé, posez une plaque à pâtisserie et faites cuire dans un four chaud à 200°C pendant 10 min. Retirez la plaque du dessus et finir de cuire quelques minutes.
  - Démoulez les Tatins.
  - Servez chaud en amuse bouche et au dernier moment, déposez un copeau de Fourme d'Ambert.