**Charlotines de pomme de terre et tome de Savoie, caramel d'échalotes**

**Préparation :** 40 min

**Cuisson :** 35 min

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**- 2 pommes de terre (de type Roseval)
- 220 grammes de tomme de Savoie
- 4 jaunes d’œufs
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 200 millilitres de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre
- 4 échalotes
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe d'eau

**Déroulement :**

Préchauffer le four à 180°/Th6. Ôter la croûte de la tomme de Savoie, la râper à l'aide d'une râpe à gros trous. Réserver 4 cuillères à soupe de tomme râpée.

Éplucher les pommes de terre, les tailler en fines lamelles d'environ 2 à 3 millimètres d'épaisseur. Blanchir les lamelles de pomme de terre 3 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Égoutter et passer sous l'eau froide.

Fouetter les jaunes d'oeufs et la maïzena, ajouter la crème. Saler légèrement et poivrer.

Partager les rondelles de pomme de terre en deux. Tapisser les bords et le fond de quatre moules à muffins de lamelles de pomme de terre. Remplir les moules de préparation à base de tomme de Savoie. Enfourner les charlotines pour 35 minutes.

Éplucher les échalotes, les émincer finement. Mettre les échalotes et le beurre dans une poêle. Faire revenir les échalotes à feu doux durant 5 minutes, en remuant régulièrement. Ajouter le sucre, faire caraméliser. Déglacer avec le vinaigre et la cuillère d'eau.

Étaler les quatre cuillères à soupe de tomme râpée sur une plaque à pâtisserie. Enfourner sous le grill, laisser fondre, puis gratiner légèrement. Décoller délicatement et réserver.

A la sortie des charlotines du four, recouper les lamelles de pomme de terre qui dépasseraient. Démouler chaque charlotine dans une assiettes, garnir de caramel d'échalotes et d'une tuile de tomme de Savoie. Servir aussitôt.

[Du fond de mes casseroles
http://mescass.canalblog.com/](http://mescass.canalblog.com/)