***Tatin de chou rouge***

***Ingrédients***

200g de pâte feuilletée (ou autre)

1/2 chou rouge

1 oignon rouge

huile d’olive

1 cuil à soupe de miel

3 cuil à soupe de vinaigre balsamique

3 cuil à café de cassonade

Préchauffez le four à 200°C.

Emincez finement le chou rouge et l'oignon rouge puis faites les revenir 10 minutes dans un filet d'huile d'olive en y ajoutant le miel.

Préparez le caramel: Dans une petite casserole versez le sucre et le vinaigre balsamique et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que des petites bulles apparaissent et que le mélange épaississe.

Huilez ou chemisez un plat à tarte, versez le caramel dans plat puis répartissez le chou rouge par dessus avant de déposer la pâte feuilletée sur le chou ,Repliez les bords sur le coté et enfournez la tarte au four à 200°C pendant 20 minutes.