 **Mini tatins échalotes**

 **Pour 45 mini tatins**

**- 2 plaques de pâte feuilletée**
**- 400 g d'**[**échalotes traditionnelles**](http://www.echalotetraditionnelle.com/)**- 20 g de beurre**
**-** [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**- 20 g de cassonade**
**- 100 g d'eau**
**- 10 tranches fines de Speck**
**- 1 bûche de chèvre fondante**

**Empreintes mini tartelettes en silicone**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Éplucher les échalotes et les émincer finement dans le sens de la longueur.
Les faire fondre doucement dans le beurre chaud pendant 20 minutes en remuant souvent. Elles ne doivent pas colorer.
Saupoudrer de cassonade et remuer.
Ajouter l'eau et la laisser évaporer à chaleur un peu plus vive sans cesser de remuer.
La préparation est sèche et a pris une jolie couleur blonde.
Répartir les échalotes dans le fond des empreintes.
Couper les tranches de speck en petites portions et en déposer une sur chaque tartelette.
Couper la bûche de chèvre en rondelles et chaque rondelle en quatre. Déposer un morceau sur le jambon.
Découper des cercles de pâte feuilletée légèrement plus grands que l'empreinte et en déposer un sur chaque tarte.
Glisser le pourtour de la pâte à l'intérieur de l'empreinte à l'aide de la lame d'un couteau rond. Piquer le dessus à la fourchette pour que la pâte ne gonfle pas et que la vapeur s'échappe.
Enfourner  pendant 25 minutes.
Laisser tiédir un peu avant de démouler délicatement.
Servir tiède pour l'apéritif.