

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE FEUILLETEE AUX OIGNONS ROUGES

pour 4 personnes en entrée ou 2 en plat (servie avec des tomates cerises coupées en 2 juste assaisonnées en sel, poivre, vinaigre balsamique et huile d'olive) :

12 oignons rouges moyens - une poignée de raisins secs - 2 càs de vinaigre de Banyuls - 1 càs sucre en poudre - 1 càc sel - poivre - huile d'olive - 150g pâte feuilletée -

Eplucher les oignons, les émincer finement. Dans une casserole, verser 1 càs d'huile d'olive. Ajouter les oignons émincés en les salant et les faire confire à feu moyen. En cours de cuisson ajouter le sucre, les raisins et le vinaigre. Poivrer. Quand les oignons sont confits (il ne doit plus y avoir de jus), stopper la cuisson. Réserver.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte feuilletée en un rectangle de 15 X 24 cm. Poser sur une plaque à pâtisserie mouillée à l'eau froide. Etaler dessus les oignons confits. Enfourner et cuire 20 à 25 minutes.

Servir accompagnée d'un mesclun.