

RECETTE CUISINE des GONES

TARTE CHAUDE AUX OIGNONS

Ingrédients :

1 pâte feuilletée 500 gr d'oignons épluchez et émincez
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de miel
½ c. à s. de thym frais
2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
Beurre, Sel, poivre

Recette:

Préchauffez le four à 200°.
Faites fondre les oignons dans une sauteuse avec l'huile d'olive à feu doux.
Couvrez de papier d'aluminium beurré et laissez suer pendant 20 minutes en remuant souvent.
Ajoutez le miel puis faites dorer à feu vif pendant 10 minutes.
Ajoutez ensuite le thym frais et la crème fraîche.
Salez, poivrez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
Et poursuivez la cuisson à découvert pendant 3 minutes, à feu moyen.
Étalez la pâte, Posez-la sur une plaque de cuisson
et étalez la garniture sur la pâte en laissant un bord de 1 cm.
Faites cuire 20 min au four. La pâte doit monter et être bien dorée.

Servez la tarte chaude avec une salade de Mesclun au balsamique.

Bon Appétit