

Tartelettes aux oignons et à la brousse



Pour 4 a 6 personnes:

Petits oignons blancs
3 cas d'huile d'olive
2 cas de miel
1 cac de graines de cumin
Sel et poivre
1 rouleau de pâte sablée
1 œuf+1 jaune
350 g de brousse
2 cas de crème fraîche 1 cas d'huile
6 brins de ciboulette ou romarin
Vinaigre balsamique

Pelez les oignons, portez l'eau à ébullition , plongez les oignons dans l'eau bouillante et mijotez 20 mn
Egouttez en réservant 2 cas d'eau de cuisson

Réunissez les oignons, l'eau, l'huile, le miel et les graines de cumin dans une sauteuse, salez et poivrez, puis faire cuire le tout sur feu moyen en remuant régulièrement jusqu'à ce que le liquide soit évaporé et que le oignons soient dorées

Piquez la pâte et garnir avec la brousse malaxée avec l'œuf, la crème, sel et poivre puis recouvrir les oignons et enfournez pour 20 mn a température 210 °

Parsemez de ciboulette et arrosez de vinaigre balsamique



Imprimer la recette