

TARTE AUX OIGNONS DE ROSCOFF ET LAIT DE COCO

Ingrédients pour 4 personnes

Pâte feuilletée : 1
Oignon de Roscoff (j'ai pris des oignons doux) : 1 kg
Sauce soja : 1 cuil à soupe
Curry ; 1 cuil. à café
Curcuma : 1 pointe
Coriandre et de poivre : quelques grains
3 cuillères à soupe de lait de coco : 3 cuil. à soupe
Gruyère râpé : une petite poignée
Huile d'olive, beurre, sel

Pelez les oignons et émincez-les finement.

Faites chauffer une poêle avec l'huile et le beurre. Déposez-y les oignons, salez, et laissez suer quelques minutes.

Ajoutez ensuite la sauce soja, les épices et les grains concassés grossièrement. Laissez cuire une bonne vingtaine de minutes à feu moyen. Les oignons doivent être fondants.

Eteignez le feu et ajoutez le lait de coco. Mélangez.

Prenez votre pâte feuilletée et placez-la dans le plat à tarte.

Déposez les oignons dedans. Parsemez de gruyère râpé (n'en mettez pas trop, c'est juste pour gratiner un peu le dessus).

Laissez cuire 30 minutes à 180°C.

Dégustez cette tarte avec une belle salade verte.

Une tarte vraiment délicieuse. Je la referai en essayant une pâte à pain comme pour une pizzaladière. Je pense que cette version sera aussi très bonne.

