

Tarte fine à l'oignon et aux raisins

marie claire idées septembre 2010

Pâte :

200 g de farine semi-complète

120 g de beurre salé

3 cl d'eau

Garniture :

2 oignons rouges

24 petits grains de raisin blanc

40 g de parmesan

2 cs de thym frais

2 cs d'huile d'olive

sel et piment d'Espelette (ou poivre et paprika)

Pétrir la pâte, l'étaler dans un moule de 30 cm de diamètre.

Ou bien, écraser la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson et la déposer sur une plaque.

La piquer de quelques coups de fourchette.

Préchauffer le four th. 7 (210°).

Peler et émincer finement les oignons.

Lavez et équeuter les grains de raisin.

Râper le parmesan.

Effeuillez le thym.

Etaler les oignons sur la pâte, puis ajouter les grains de raisins. Parsemer de thym, d'un peu de sel, de piment d'Espelette, du parmesan. Arroser d'huile d'olive et enfourner.

Cuire la tarte jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croquante.

Cette tarte est aussi délicieuse froide.