

Tartes, tourtes, quiches
Tartelettes à l'oignon



1h 15 min 15 min 30 min 342

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Fariner légèrement la pâte feuilletée et l'étaler très finement.
- 2 Déposer la pâte sur un papier sulfurisé et réserver au congélateur pour qu'elle se raffermisse.
- 3 Eplucher les oignons grelots et les réserver dans un bol.
- 4 Les tailler dans l'épaisseur en rondelles d'environ 1cm.
- 5 Disposer les rondelles dans la partie haute d'un couscoussier, côté le plus large contre le fond.
- 6 Beurrer au pinceau les moules à tartelette.
- 7 Mixer les baies de genièvre dans un blender. Débarrasser dans un bol.

Étape 2

Préparation du caramel

- 1 Verser le sucre et l'eau dans une casserole, porter à ébullition.
- 2 A l'aide d'un pinceau humide, nettoyer les bords de la casserole pour éviter que le sucre n'y cristallise.
- 3 Quand le caramel brunit, verser un fond dans chaque

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte

1 unité(s) entière(s)
Pâte(s) feuilletée(s)

Ingrédients pour les oignons

500 g **Oignon(s) grelot(s)**
30 g **Miel**
10 g **Beurre**
20 g **Baies de genièvre**
1 c. à soupe **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour le caramel

100 g **Sucre semoule**
10 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

1 **Lait demi-écrémé**
1 **Huile de noisette**

moule beurré.

Étape 3

Cuisson des oignons

- 1 Mettre le couscoussier rempli d'eau sur le feu et cuire les oignons à la vapeur pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement transparents.
- 2 Vérifier la cuisson à la pointe du couteau, et s'ils sont cuits, retirer du feu.
- 3 Mettre le miel dans une poêle et saupoudrer d'un peu de sucre, déposer les oignons autour du miel et allumer sur feu vif.
- 4 Ajouter quelques gouttes d'eau, saupoudrer de poudre de genièvre et glacer les oignons.
- 5 Quand ils sont glacés en dessous, les déposer côtés glacés au fond des moules.

Étape 4

Cuisson des tartes

- 1 Préchauffer le four à 275°C(Th.9).
- 2 Sortir la pâte feuilletée du congélateur et découper des cercles avec un emporte pièce de la même taille que le moule.
- 3 Déposer les cercles de pâte sur les oignons puis les rabattre sur les côtés à l'intérieur.
- 4 Enfourner pendant quelques minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les tartelettes du four, les retourner vivement et les démouler.
- 2 Badigeonner un côté de l'assiette de dressage de lait avec un pinceau, saupoudrer de genièvre et retourner l'assiette pour faire tomber le surplus.
- 3 Disposer une tarte à l'oignon sur le trait de genièvre et décorer de sel maldon.
- 4 Ajouter quelques feuilles d'oxalis pour le côté vert, et un trait d'huile de noisette.