

Finger food

Mini pizza aux oignons



1h 15 min 45 min 0 217

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les mini pizzas aux oignons

1 **Pâte(s) à pizza**
500 g **Oignon(s) rouge(s)**
100 g **Bleu d'Auvergne**
10 cl **Huile d'olive**
2 c. à café **Thym**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la compotée d'oignons

- 1 Éplucher et émincer finement les oignons en lamelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Les mettre dans une casserole avec l'huile d'olive et les faire cuire sur feu très doux pendant 30 minutes.
- 3 Assaisonner de sel et de poivre à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 2

Préparation des mini pizza aux oignons

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.6).
- 2 Sur le plan de travail fariné, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et découper des disques à l'aide d'un emporte-pièce.
- 3 Couper le Bleu d'Auvergne en petits dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Déposer sur chaque disque de pâte un morceau de Bleu d'Auvergne puis un peu de compotée d'oignons.
- 5 Saupoudrer de thym séché.
- 6 Enfourner pendant 10 à 15 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir du four et servir chaud.