Finger food

Tapas crème et oignons

25 min	5 min	20 min	0	205
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des oignons

1. Eplucher et émincer les oignons sur une planche à découper à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle sur feu moyen. Ajouter les oignons et ajouter le gros sel.
3. Faire revenir les oignons pendant 10-15 minutes en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés et croustillants.
4. Débarrasser les oignons sur une assiette tapissée de papier absorbant pour absorber l'excédent de graisse et les laisser refroidir pendant 5 minutes.

Étape 2

Préparation du tapas

1. Mélanger le yaourt, la mayonnaise et la sauce Worceistershire dans un saladier à l'aide d'un fouet.
2. Assaisonner avec l'ail en poudre et le poivre puis mélanger.
3. Mettre les oignons poêlés dans la sauce et mélanger.
4. Goûter puis rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les oignons

2 **Oignon(s)**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 pincée(s) **Gros sel**

Ingrédients pour le tapas

230 g **Yaourt**
3 c. à soupe **Mayonnaise**
1 c. à soupe **Sauce Worcestershire**
1 c. à café **Ail en poudre**
1 c. à café **Poivre**
1 **Sel**

Ingrédients pour les oignons frits

0.25 **Oignon(s)**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour le dressage

Étape 3

Réalisation des oignons frits

1. Eplucher puis tailler l'oignon en fines tranches sur la planche à découper à l'aide du couteau éminceur.
2. Faire chauffer l'huile dans une poêle sur feu moyen puis ajouter les oignons émincés.
3. Cuire pendant 3-5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
4. Débarrasser les oignons sur une assiette tapissée de papier absorbant pour absorber l'excedent de graisse.

Étape 4

Dressage

1. Laver l'oignon vert entièrement et égoutter l'excédent d'eau en le secouant.
2. Emincer finement la partie blanche et l'incorporer dans la sauce crémeuse à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Emincer la partie verte et la répartir sur la sauce.
4. Dresser également les oignons frits sur le tapas.
5. Servir éventuellement avec des chips pour tremper dedans.

1 **Oignon(s) vert(s)**