



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 Worcestershire 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 Oignon(s) vert(s)

- 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'excédent 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.