



Les plats principaux

Tarte tatin aux oignons rouges et aux olives

Pour 4 personnes.

Ingrédients

6 oignons rouges
1 poignée de mâche
1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
5 cuillères à soupe de vinaigre de vin, rouge
3 cuillères à soupe de sucre cristallisé
1/2 cuillère à soupe romarin (séché)
3 cuillères à soupe sirop d'agave
1 poignée d'olives noires
50 grammes de beurre

La tarte tatin à son meilleur! Cette délicieuse tarte aux oignons rouges et aux olives est une recette originale et copieuse.

Prêt pour une grande expérience gustative?

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180 °C. Épluchez l'oignon rouge et coupez-le en deux.

Faites fondre le beurre dans une poêle à feu doux puis, en mélangeant, ajoutez-y le sucre et le sirop d'agave. Quand le sucre est dissous déglacez la poêle avec le vinaigre de vin. Versez le sirop sur le fond d'une forme à tarte ronde et disposez les demi-oignons dans le sirop avec la partie tranchée vers le haut. Enfournes le plat à tarte durant une heure recouvert d'une feuille d'aluminium.

Sortez le plat du four. Répartissez les rondelles d'olives sur les oignons rouges puis saupoudrez avec le romarin. Déroulez la pâte feuilletée sur les oignons dans la forme à tarte. Repliez les bords de la pâte vers l'intérieur et faites des petits trous dans la pâte avec une fourchette. Enfournes de nouveau et faites encore cuire la tarte tatin durant 20 minutes.

Sortez la tarte du four, laissez reposer 10 minutes puis retournez-la sur un plat à tarte. Servez avec de la mâche.

Ustensiles de cuisine

Four
Une forme à tarte

