



Collations
Entrées
Plats d'accompagnement

Tartelettes aux oignons et au fromage

Pour 6 personnes.

Ingrédients

450 grammes de pommes de terre (en fines rondelles)
2 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi
2 cuillères à café feuilles de romarin
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail (émincée)
100 grammes Gruyère
2 décilitres de crème
6 tranches jambon
3 oignons (blancs)
1 œuf (battu)

Méthode de préparation

Coupez 2 oignons en très fins anneaux. Faites-les revenir dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Parsemez d'une cuillère à café de romarin. Faites cuire entre-temps les rondelles de pommes de terre pendant 5 minutes dans de l'eau salée ; égouttez-les et laissez-les refroidir pendant 5 minutes.

Incorporez ensuite délicatement la crème, le Gruyère, l'ail, le poivre, le sel et les anneaux d'oignons.

Déroulez la pâte sur un plan de travail fariné et formez 6 ronds d'environ 18 cm de diamètre. Badigeonnez le bord d'œuf à l'aide d'un pinceau. Garnissez chaque fois d'une tranche de jambon, nappée de la préparation à base de pommes de terre. Repliez ensuite la pâte jusqu'à former d'appétissantes aumônières et disposez ceux-ci sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonnez-les d'œuf à l'aide d'un pinceau et garnissez-les d'une épaisse rondelle d'oignon. Agrémentez d'huile d'olive et de romarin.

Pour terminer, salez, poivrez et faites cuire les tartelettes au four préchauffé à 200 ° pendant 30-35 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four

