

Tatin d'oignons

Ingédients pour 4 personnes :

1 pâté feuilletée

Difficulté : Facile

4 à 5 oignons

Préparation : 25 min / Cuisson : 25 min

50 g de beurre

1 cuil à soupe d'huile d'olive

3 cuil à soupe de miel de fleur

Sel et poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Epluchez et émincez finement les oignons.

Dans une poêle faire fondre le beurre et l'huile d'olive

Faites y revenir les oignons , ajoutez le miel et faites cuire
à feu doux le temps que ceux-ci prennent une couleur doré.

Salez et poivrez.

Déposez l'ensemble dans un moule à tarte assez haut.

Recourez de la pâte feuilletée, coupez un peu de surplus
et rentrez le reste dans le moule a l'aide d'un manche de cuillère

Enfournez pour 25 min à 180°C (Th.6)

Retournez le moule sur un plat et servir.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!