

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour environ 30 mini-tartelettes
 Temps de préparation 40 minutes
 Temps de cuisson 25 à 30 minutes environ

Étalez votre pâte et à l'aide d'un verre diamètre légèrement plus grand que le moule à mini-tartelettes, ou d'un emporte pièce, découpez des disques de pâte et déposez-les dans les moules.
 Piquez légèrement le fond à la fourchette.
 Epluchez les oignons et coupez-les en fines lamelles.
 Faire chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse à feu doux, ajoutez les oignons et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides et légèrement colorés (c'est un peu long).
 Disposez les oignons dans chaque tartelette.
 Préchauffez votre four à 180°C (chaleur tournante).
 Dans un grand bol, battez les oeufs, ajoutez la crème fraîche, bien mélangez, salez/poivrez.
 Recouvrir les tartelettes de ce mélange.
 Enfourez environ 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Servir tiède ou froide.

Commentaires

Encore une recette simple et facile.
 Si vous aimez les oignons, c'est vraiment très bon.
 L'idéal pour ces petites tartelettes, les moules en silicone.

Ajouter un commentaire



MINI-TARTELETTES AUX OIGNONS



Ingrédients

1 pâte brisée
 ou feuilletée
 1 kg d'oignons
 2 cuillerées à soupe
 d'huile d'olive
 2 oeufs
 4 grosses cuillerées
 à soupe de crème fraîche
 sel / poivre

