



### **Tartelettes aux mini oignons rouges**

Temps de préparation : 5 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Recette pour 5 tartelettes

#### **Ingrédients**

- 3 sachets de mini oignons rouges (300 g)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pâte brisée ou feuilletée
- Sel

1. Faire revenir doucement les oignons dans une très grande poêle.
2. Ajouter 1 verre d'eau, saler et cuire 10 mn à couvert, puis découvrir et laisser cuire jusqu'à évaporation sans laisser sécher. Pendant ce temps, préparer les moules en les graissant.
3. Découper des ronds dans la pâte de manière à former des fonds de tartelettes ou de mini tartelettes. Foncer la pâte dans les moules et disposer les mini oignons. Enfourner pour 10 à 15 minutes à 190° C.
4. Servir indifféremment chaud ou froid.

#### **Astuces**

Cette recette peut être préparée à l'avance. Vous pouvez aussi faire cuire les oignons dans un grand plat à quiche, en ajoutant un appareil composé de 3 œufs +

1 jaune et 20 cl de crème liquide. Vous pouvez aussi ajouter, au fond de chaque tartelette, de la moutarde mi-forte.

Cette recette se réalise avec des légumes frais prêts à l'emploi C'Zon disponibles au rayon fruits et légumes en GMS.