

Tartelettes aux oignons rouges caramélisés et à la Féta (Variante de la recette issue de la revue Saveur et Plaisir)

Ingrédients pour 24 mini-tartelettes ou 4 tartelettes (10cm de diamètre)

- 1 à 2 c.à.s. d'huile d'olive
- 3 oignons rouges
- 2 branches de thym
- une grosse pincée d'origan
- 300g de pâte brisée
- 100g de Féta
- 2 gros œufs
- 125 ml de crème fraîche
- facultatif : quelques olives Kalamata

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C. Chauffer l'huile dans une poêle (ne pas utiliser de poêle anti-adhésive, sinon l'oignon ne caramélisera pas). Ajouter les oignons coupés finement et faire fondre à feu moyen doux jusqu'à ce qu'ils caramélisent ; on peut y rajouter une demie cuillère à café de miel liquide. Ajouter les branches de thym effeuillées puis mettre à refroidir dans un bol.

Emietter la féta et la laisser mariner avec un filet d'huile d'olive et un peu d'origan.

Etaler la pâte et foncer les moules après les avoir beurrés.

Répartir l'oignon à parts égales entre les moules.

Mettre par-dessus un peu de Féta.

Battre les œufs avec la crème, poivrer et saler (! la féta de moyenne qualité est souvent très salée, adaptez-vous) ; puis verser sur les tartelettes.

Enfin mettre une olive au centre des tartelettes ou de petits morceaux au centre des mini-tartelettes.

Enfourner jusqu'à ce que la garniture ait gonflé et doré.

Accord met et vin :

Un Bandol rosé, un Coteaux-du-Languedoc rosé, un Tokai sec.