TARTELETTES AUX OIGNONS CONFITS ET FOIE GRAS.

Ingrédients : Pour 6 personnes.

6 tartelettes
400 gr d'oignons rouges
Huile d'olive
4 c à soupe de vinaigre balsamique
20 cl de vin rouge
1 c à soupe de miel
200 gr de foie gras
Sel, poivre.

Préparation:

Pelez émincez les oignons, puis les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, une fois translucide, versez le vinaigre, le vin puis le miel.

Salez, poivrez et laissez mijotez à feu doux 25 mn.

Allumez le four sur thermostat 6 (180 °c)

Prenez vos tartelettes, badigeonnez-les avec un blanc d'œuf battu.

Répartissez les oignons tièdes puis enfournez pour 20 mn.

Au moment de servir, déposez sur les oignons le foie gras micuit coupé en morceaux.

Consommez bien chaud. Vous pouvez préparer vous-même votre pâte sablée salée, et y découper 6 cercles que vous disposerez sur de petites tartelettes, la cuisson passera alors à 35 °c.