

Tatin d'oignon rouge au miel

Ingrédients :

- 2 gros oignons rouges
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- beurre salé
- 4 cuillerées à soupe de miel d'acacia
- fleur de sel
- quelques brins de thym



Les étapes :

- Préchauffez le four à 180° C.
- Épluchez les oignons et découpez dans chacun d'eux, en leur cœur et dans la largeur, des rondelles d'environ un demi-centimètre d'épaisseur. Réservez
- Découpez dans la pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce plus grand que les rondelles d'oignon, des disques de pâte.
- Recouvrez une plaque allant au four d'une feuille de papier sulfurisé.
- Déposez les rondelles d'oignon en glissant une noix de beurre sous chacune d'elles.
- Déposez un disque de pâte sur chaque rondelle d'oignon, de manière à l'envelopper sur les côtés.
- Enfournez et laissez cuire 16 à 20 minutes, jusqu'à ce que le feuilletage ait une belle coloration.
- Sortez la plaque du four et retournez les tartelettes sur une assiette chaude.
- Juste avant de servir, faites chauffer le miel dans une petite casserole puis versez-le sur les rondelles d'oignon.
- Assaisonnez d'une pincée de fleur de sel et de brins de thym.

Source <https://turbigo-gourmandises.fr/tatin-doignon-rouge-miel-apero-time/>

