

Pizza façon « tarte aux oignons rouges et miel »



Ingrédients pour 6 personnes

- 4 gros oignons rouges
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 Pâte à pizza
- 1 c à s de miel
- 2 c à s de thym
- Sel & poivre

Les étapes

Préchauffez votre four à 180°C. Étalez la pâte dans un moule à tarte préalablement beurré. Épluchez les oignons, émincez-les et faites-les fondre dans une poêle avec l'huile d'olive sans les faire colorer, salez et poivrez. Ajoutez la moitié du thym, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes, remuez de temps en temps. Retirez le couvercle à mi-cuisson et ajoutez le miel, remuez puis laissez refroidir les oignons. Une fois les oignons refroidis, déposez-les sur la pâte. Parsemez à nouveau de thym. Faites cuire pendant 20 minutes

Source : <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/pizza-facon-tarte-aux-oignons-rouges-et-miel-263251>