TARTE AUX TROIS OIGNONS ET SALADE DU PÊCHEUR

Ingrédients

1 citron
6 cl huile d'olive
2 cc de vinaigre de vin
2 oignons rouges
2 oignons jaunes
1/2 botte d'oignons frais
1 pâte feuilletée "pur beurre »
40 g de parmesan
60 gr de chèvre frais
2 cs de salade du pêcheur en paillette

Préparation et demie cuisson

Râper finement le zeste de citron et le mélanger avec l'huile d'olive et le vinaigre de vin. Saler et poivrer
Peler et émincer tous les oignons en rondelles
Les placer sur une plaque couverte de papier de cuisson, les arroser avec la moitié de la vinaigrette puis les dorer et les attendrir environ 20 mn au four préchauffé à 180°, (un peu moins pour un four à chaleur tournante)
Durant ce temps, ajouter au reste de vinaigrette (au besoin, allongée), la salade du pêcheur
Etaler la pâte dans un moule à tarte beurré et fariné ou sur une feuille de papier de cuisson, la piquer et la placer 30 mn au frais
Après ce temps, y parsemer dans l'ordre, le parmesan finement râpé, le chèvre frais émietté, les oignons dorés et enfin, y verser le reste de vinaigrette alguée.

Cuisson

Faire cuire 30 mn environ (20 à 25 mn si four à chaleur tournante) au four préchauffé à 180°

Remarque

Servir chaud avec une salade

Recette proposée Brigitte G
d'aprèsla revue Maxi
Troc-recette du 31 / 7 / 2017