

Tatin d'oignon rouge

Ingrédients / pour 6 personnes :

- 1 Pâte feuilletée
- 3 Oignons rouges
- 2 cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 1 cuil. à soupe Sucre roux
- 25g Beurre
- 60g Bûchette de chèvre
- 1 Branche de thym
- Sel
- Poivre



Préparation :

Otez la première peau de vos oignons rouges puis coupez-les en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Poêlez vos tranches d'oignons dans le beurre avec le vinaigre balsamique, le sucre, du sel et du poivre pendant une dizaine de minutes. Retournez vos rondelles en cours de cuisson.

Prélevez 2 disques dans votre pâte feuilletée.

Répartissez vos tranches d'oignons dans 2 moules individuels. Recouvrez-les d'un disque de pâte feuilletée.

Enfournez à 180 °C pendant 25 minutes.

Laissez légèrement refroidir avant de démouler.

Agrémentez vos tartes tatin de tranches de bûchette de chèvre.

Enfournez 5 minutes sous le grill.

Décorez vos tartes d'un peu de thym frais.

Clafoutis aux légumes grillés au basilic

Ingrédients / pour 6 personnes :

- 1 poivron rouge
- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 1 oignon
- 3 gros œufs
- 20 cl de crème
- 25 cl de lait
- 80 g de farine
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Sel
- Poivre
- 2 cuillères à soupe de basilic ciselé



Préparation :

Préparation des légumes : Laver les légumes. Couper les courgettes et les aubergines en rondelles sans les peler. Peler l'oignon et l'émincer en rondelles. Ôter le pédoncule du poivron et le couper en 2 dans le sens de la longueur. Étaler les légumes sur une plaque de cuisson huilée avec de l'huile d'olive. Arroser les légumes d'un filet d'huile d'olive. Faire griller les légumes sous la grille du four. Quand les légumes sont bien tendres et légèrement dorés, les retirer du four. Peler le poivron. Couper les légumes en petits morceaux.

Préparation des clafoutis : Battre les œufs en omelette, ajouter le lait et la crème. Ajouter la farine et bien mélanger avec un fouet pour éviter les grumeaux. Peler les gousses d'ail, les presser puis les ajouter à la préparation. Saler, poivrer. Ajouter les légumes et le basilic ciselé, bien mélanger. Verser la pâte dans des petits moules à muffins en silicone. Faire cuire environ 25 min à 180°C. Servir froid ou tiède en apéro ou avec une salade verte.