

Jardin à table



Croustade aux oignons rouges

Préparation : 15 min.

Cuisson : 20 min.

Ingédients pour 6 personnes :

Une pâte feuilletée toute prête

4 oignons rouges

Sauce tomate bien assaisonnée avec un peu de piment

200 g de champignons de Paris

1 cuillère à soupe d'huile

1 sachet de pignons de pin

1 gousse d'ail

Sel, poivre

■ Etalez la pâte feuilletée dans de petits moules à tartelette à bord haut, que vous ferez cuire 15 minutes dans un four préalablement chauffé.

■ Pendant ce temps, faites revenir les champignons de Paris émincés, dans une poêle avec un peu d'huile.

■ Ajoutez les oignons rouges coupés en fines lamelles et laissez-les fondre doucement.

■ Incorporez la sauce tomate dans laquelle vous aurez au préalable pressé une gousse d'ail. Salez et poivrez.

■ Faites réduire ce mélange jusqu'à évaporation du jus de cuisson.

■ Garnissez chaque tartelette de cette préparation, parsemez de pignons et passez le tout au four pendant 5 minutes.

■ Servez chaud et croustillant.



Rosé de Provence