



Tarte au confit d'oignons rouges et feta

Pour 2 personnes :

- 1 [pâte brisée allégée maison](#) préparée ici avec de la farine semi-complète bio
- 3 oignons rouges
- 30 g de sucre roux
- 35 mL (= 35 g) de vinaigre balsamique
- 180 mL (= 180 g) d'eau
- 50 g de feta
- thym séché

Préparer la pâte brisée, l'étaler et la déposer à l'aide du rouleau sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Piquer le fond de pâte et réserver.

Eplucher les oignons et les couper en fines lamelles. Les mettre dans une casserole à fond épais avec le sucre roux, le vinaigre balsamique et l'eau. Porter ce mélange à ébullition puis faire cuire 1 heure environ à feu très doux en remuant de temps en temps. Le mélange doit caraméliser sans brûler.

S'il reste un peu d'eau au bout d'une heure, augmenter le feu quelques minutes sans cesser de remuer jusqu'à complète évaporation.

Etaler le confit d'oignons au centre de la pâte en laissant 3 cm sans garniture sur les bords. Couper éventuellement le surplus de pâte. Replier les bords de la pâte sur le confit. Faire cuire la tarte 15 minutes environ à 180°C puis la parsemer de feta émiettée et de thym. Faire encore cuire entre 10 et 15 minutes.