

TARTELETTES COURGE – OIGNON

– LES INGRÉDIENTS –

Pour une 20aine de tartelettes

PURÉE DE COURGE

Purée de courge	300 gr
Zeste d'un citron	1
Ricotta	2 c. s.
Noix concassées	20 gr
Sel	selon goût
Poivre	selon goût

OIGNON CONFIT

Beurre	1 noix
Oignon rouge	1
Vinaigre balsamique	1 filet
Sucre brun	2 c. s.

FONDS DE TARTELETTE

Mini tartelettes "Agathe"	1 paquet
---------------------------------	----------

– PRÉPARATION –

Mélanger la purée de courge, le zeste du citron, la ricotta, les noix concassées dans un bol. Assaisonner avec du sel et du poivre. Réserver.

Trancher l'oignon en lamelles et faire revenir 5 minutes dans du beurre. Déglicer avec un filet de vinaigre balsamique puis ajouter le sucre brun. Cuire à feu doux pendant 20 minutes.

DRESSAGE

Dans un fond de tartelette « Agathe », mettre la purée de courge puis déposer quelques oignons confits par-dessus.

Enfourner les tartelettes pendant 5 minutes ou faire chauffer au micro-ondes.

