

Canapés aux oignons rouges (Hors d'oeuvre)



Préparation

Peler les oignons et les couper en tranches assez épaisses. Mettre une grosse noix de beurre dans une poêle et faire suer les oignons pendant environ vingt minutes. Quand ils ont bien ramolli, ajouter le sucre, le sel et le vinaigre balsamique, puis déglacer. Retirer du feu. Étaler la pâte feuilletée et découper des disques d'environ 5 cm de diamètre à l'aide d'un cercle à pâtisserie ou d'un petit verre. Disposer les disques de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrer chaque disque de parmesan. Placer une tranche d'oignon sur le parmesan. Terminer en pinçant et en soulevant la pâte autour de l'oignon, en la laissant légèrement surélevée. Badigeonner avec le jaune d'œuf battu et faire cuire au four à 180°C pendant 20 minutes. Garnir avec quelques copeaux de parmesan et quelques feuilles de marjolaine, puis servir.

Conseils

Au moment de servir, terminer avec quelques feuilles de marjolaine et quelques gouttes de réduction de vinaigre balsamique.

Anecdotes

Le célèbre oignon rouge italien de 'Tropea' est un produit IGP (Indicazione Geografica Protetta - Indication Géographique Protégée), ce qui signifie que son origine est protégée.

Information

Préparation 45 minutes

Temps total 20 minutes

Pour X Pour 6 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Pâte feuilletée (Un rouleau de pâte feuilletée prête à l'emploi)

Oignons rouges de tropea (4 petits oignons rouges)

Parmesan 50 grammes (râpé)

Beurre 40 grammes

Jaunes d'œufs 1 unité

Sucre

Glaçage au vinaigre balsamique

Sel