

Tarte fondante aux sardines et raisins secs

Préparation et cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

800 g d'oignons
5 cl d'huile d'olive
50 g de raisins secs moelleux
1 pâte feuilletée pur beurre
1 c à c de sauge ciselée
6 grosses sardines à l'huile
Sel et poivre du moulin

Émincer les oignons et les faire dorer à l'huile d'olive dans une sauteuse pendant 20 mn environ en mélangeant de temps en temps, les oignons doivent colorer sans brûler.

Laisser tiédir.

Tapisser le moule à tarte avec la pâte feuilletée. Mélanger les oignons tiédis avec les raisins moelleux, la sauge, sel et poivre. Étaler ce mélange sur le fond de tarte et cuire à four préchauffé à 200° pendant 30 mn (adapter suivant le four). Égoutter les sardines à l'huile et les disposer en étoile sur la tarte. Poursuivre la cuisson 10 mn. Servir tiède.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>