

Station gourmande

Tarte aux oignons et chorizo

Encore une idée parfaite l'été, en période de vacances. Elle se prépare le matin pour le soir ou en rentrant de la plage en attendant le BBQ.

1 pâte feuilletée
1 kg d'oignons
4 petits chorizo à cuire (ou 2 grands)
Curcuma
4 épices
Safran
Fleur de sel
Huile d'olive



Préchauffez le four à 210°

Épluchez les oignons et émincez les oignons. Dans un poêle, versez un bon filet d'huile d'olive et une fois l'huile chaude, ajoutez les oignons.

Salez à la fleur de sel en 3 temps. Lorsque les oignons ont commencé à fondre, saupoudrez de Curcuma, ajoutez une moitié de cuillère à café de 4 épices et une capsule de safran.

Les oignons ne doivent pas dorer mais fondre, n'oubliez pas de remuer tout le temps et n'oubliez pas la fleur de sel.

Coupez les chorizos en 3. Mais vous pouvez aussi les couper en rondelles, en biseau, laissez parler votre imagination.

Étalez la pâte feuilletée, déposez-la sur une plaque à pâtisserie sans oublier le papier de cuisson.

Versez les oignons, répartissez sur l'ensemble de la pâte mais pas trop près du bord. Déposez sur le dessus le chorizo.

Attention, si le chorizo vous semble gras, il est préférable de le faire dorer à la poêle pour en éliminer un maximum. En cas de doute, un petit passage par la poêle est obligatoire.

Rabattez les bords de la pâte, baissez le four à 180° et enfournez pour 30 minutes.

Régalez-vous

Cette recette est parfumée, les épices ajoutées aux oignons et le chorizo se marient à merveille, les oignons fondent dans la bouche, beaucoup de douceur.

Le plus de cette recette, c'est le chorizo à cuire. N'hésitez pas à en mettre sur le BBQ, vous le coupez en biseau pour un apéro aussi sympa que des tranches de saucissons.