



Elvea, L'Italie chez vous

Tarte salée aux boulettes de haché et oignons caramélisés



Ingrédients pour 4 Personnes

- | | | |
|----|----------------------|----------------------------------|
| 1 | boîte | pâte feuilletée |
| 3 | | ELVEA Pomo e Legumi |
| 1 | | saucisses italiennes |
| 2 | cuillères à soupe de | oignon rouge coupé en anneaux |
| 1 | cuillère à soupe de | vinaigre balsamique |
| 14 | | de cassonade |
| 1 | bouquet | tomates cerises, coupées en deux |
| | | basilic frais |

Préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Videz les saucisses et formez des petites boulettes avec la viande. Si vous n'avez pas pu trouver de saucisses, mélangez alors 200g d'haché avec 2 c.à.c. de graines de fenouil et formez des boulettes.

Déroulez la pâte et déposez-la sur une plaque de cuisson. Perforez la pâte à l'aide d'une fourchette.

Mélangez la purée de tomates Elvea avec 1 c.à.s. de vinaigre balsamique et 1 c.à.s. de sucre. Assaisonnez de poivre et de sel. Badigeonnez la pâte de ce mélange.

Recouvrez-la à présent de tomates-cerises et de boulettes. Vous pouvez former des rangées ou les éparpiller de manière originale. Selon votre inspiration.

Faites cuire la tarte pendant 20 minutes au four.

Chauffez 1 c.à.s. d'huile d'olive dans une poêle à fond épais et faites-y cuire les oignons à feu doux.

Après 5 minutes, ajoutez 1 c.à.s. de vinaigre balsamique et mélangez soigneusement. Salez et poivrez.





Elvea, L'Italie chez vous

Sortez la tarte du four et éparpillez dessus les oignons. Finalisez avec le basilic frais.

Servez avec une salade.

Info recette: www.mustbeyummie.com

