



Kaviari Maison

LE TATIN D'OIGNON ROUGE



IDÉES RECETTES

Kaviari Maison

Le tatin d'oignon rouge

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

1 pâte feuilletée · **125 g de caviar Kristal® de la maison Kaviari** ·
2 oignons rouges · 20 g de beurre · 2 cuillerées à soupe de vinaigre
balsamique · 1 cuillerée à soupe de cassonade ·
Quelques brins de thym frais

Préchauffez le four à 200 °C. Pelez les oignons et coupez-les en rondelles. Dans des petits moules à tarte, déposez une noix de beurre et un filet de vinaigre. Parsemez de cassonade et de thym frais et disposez une rondelle d'oignon dans chaque fond de moule. Enfournerez pour 15 minutes puis disposez par-dessus un disque de pâte feuilletée d'un diamètre légèrement plus grand que les moules. Rentrez les bords vers l'intérieur et piquez le dessus à l'aide d'une fourchette. Enfournerez pour 15 minutes supplémentaires. Ajoutez une belle cuillerée de caviar et servez.