

## Tartelettes aux oignons et oeuf poché

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

7 oeufs extra frais

2 pâtes feuilletées pur beurre préétalées

6 gros oignons doux

5 filets d'anchois au sel

18 petites olives de Nice

3 brins de thym frais

1 c à s de vinaigre d'alcool

80 g de beurre

Fleur de sel et poivre du moulin

Rincer les anchois sous l'eau froide, les essuyer. Éplucher et émincer finement les oignons. Dans une sauteuse faire fondre le beurre à feu moyen et ajouter les oignons et les anchois, mélanger et laisser cuire sans prendre couleur, les oignons doivent devenir transparents et fondants. Couvrir au 3/4 au bout de 5 mn de cuisson. Mouiller avec un peu d'eau si nécessaire et compter 20 mn de cuisson au total. Poivrer. Réserver.

Découper 6 disques de pâte feuilletée de 12 cm de diamètre et les déposer sur une plaque antiadhésive. Piquer le centre avec les dents d'une fourchette en laissant un bord de 1,5 cm. Poser sur les disques de pâte des disques de papier sulfurisé un peu plus petits que les disques de pâtes et mettre des billes spécial tarte ou des haricots secs pour empêcher la pâte de lever au centre. Badigeonner le bord apparent avec 1 jaune d'oeuf battu.

Cuire 8 à 10 mn à four préchauffé à 230° en surveillant pour que les bords ne brûlent pas ( à adapter en fonction du four). Retirer les billes de cuisson et les cercles de papier sulfurisé.

Faire pocher les oeufs selon la technique donnée ICI .

Répartir la fondue d'oignons sur les tartelettes, parsemer de thym émietté ajouter 3 olives. Mettre un oeuf poché par tartelette et parsemer de fleur de sel et de poivre.