Elvea, L'Italie chez vous

Tarte salée aux boulettes de haché et oignons caramélisés

Ingrédients pour 4 Personnes

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

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

Servez avec une salade.

Info recette: www.mustbeyummie.com