Tarte tatin aux oignons

|  |
| --- |
|  |
|  |
| Temps de préparation :  20 minTemps de cuisson :  30 minNiveau de difficulté :  Facile  |
| Des oignons fondants et caramélisés avec une touche de pomme et de thym font de cette tarte tatin une irrésistible tentations pour les gourmands ! |

**Ingrédients**

|  |
| --- |
|  |
|  | 25 g Beurre    |
|   | 3 morceau(x) Oignon, coupés en 8    |
|   | 1 pièce(s) Pomme, pelée, évidée, en tranches fines    |
|  | 1 cc Sucre en poudre (ou en morceaux)    |
|  | 2 cc Vinaigre (toutes sortes)    |
|  | 5 g Thym    |
|  | 4 feuilles(s) Pâte filo    |
|  | 5 pulvérisation(s) Huile en spray    |
|  | 1/8 cc Muscade    |
|  | 1 cc Thym, 4 brins pour garnir    |

**Instructions**

* Préchauffer le four à 200 ° C.
* Faire fondre le beurre dans une grande poêle à frire et faire revenir les oignons à feu doux jusqu'à ce qu’ils soient tendres. Ajouter les pommes et cuire encore quelques minutes. Ajouter le sucre et faire cuire doucement pendant encore 8-10 minutes jusqu'à caramélisation, puis incorporer le vinaigre et le thym. Transférer le mélange dans un moule à tarte antiadhésif de18 cm de diamètre ou le laisser dans la poêle si elle résiste au four.
* Couper les feuilles de pâte filo en deux, afin d’obtenir 8 feuilles de la taille du moule ou de la poêle. Vaporiser légèrement les feuilles d’huile les superposer sur le mélange d'oignon. Faire rentrer les bords de la pâte vers l’intérieur.
* Cuire au four pendant 15-20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser refroidir environ 10 minutes, puis retourner la tarte sur un plat de service. Saupoudrer avec un peu de muscade fraîchement râpée ou de poivre noir. Servir garni de brins de thym.