

## Mini-tartelettes oignon, tomates séchées et feta

Les ingrédients pour 20-24 mini-tartelettes suivant la taille des moules :

1 pâte feuilletée pur beurre  
2 oignons assez gros  
Un peu d'huile d'olive  
90 g de tomates séchées  
80 g de feta  
25 g de pignons  
Poivre  
Thym

Hacher les oignons épluchés et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils blondissent légèrement. Réserver. Laisser tiédir. Couper la feta en petits dés, ainsi que les tomates séchées. Avec un emporte-pièce découper des cercles dans la pâte feuilletée et chemiser les empreintes à mini-tartelettes d'une plaque silicone. Piquer le fond des mini-tartelettes avec une fourchette. Déposer un peu d'oignons dans le fond puis recouvrir de dés de feta et de tomates séchées. Parsemer de quelques pignons et de thym effeuillé. Donner un tour de moulin à poivre. Faire cuire 15-20 mn à four préchauffé à 180-200° suivant four.

Péché de gourmandise  
<http://pechedegourmand.canalblog.com>