



Haricots verts • Carottes en rondelles • Petits pois • Flageolets • Jardinière de trois légumes • Tomates



## Tartelettes de carottes, oignons confits et feta



**Pour 4 personnes**

**Préparation :** 15 minutes • **Cuisson :** 30 à 40 minutes ;  
+ 30 minutes pour le confit d'oignons

### Ingrédients :

- 1 boîte de carottes d'aucy bio
- 1 pâte brisée
- 200 g de feta
- Quelques brins de ciboulette

### Pour le confit d'oignons

- 6 oignons
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à soupe de sucre
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique

### Préparation :

Egouttez les carottes puis placez-les sur une feuille de papier absorbant. Préparez le confit d'oignons. Epluchez et ciselez très finement les oignons. Faites-les revenir dans l'huile d'olive chaude jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, puis ajoutez le sucre et le vinaigre balsamique. Laissez confire sur feu doux pendant environ 30 minutes.

Préchauffez votre four à 190°C.

Sur votre plan de travail, étalez la pâte au rouleau entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Otez la feuille du dessus et découpez 4 cercles dans la pâte.

Disposez la feuille de papier sulfurisé et les 4 cercles de pâte sur une grille de four.

Étalez 2 cuillerées à soupe de confit d'oignon sur chaque cercle en laissant libre 2 à 3 cm de pâte sur le pourtour. Emiettez 25 g de feta sur chaque tartelette et répartissez les carottes. Ajoutez quelques brins de ciboulette fraîche ciselée puis repliez la pâte de manière à former un bord à chaque tartelette.

Enfournez et faites cuire 30 à 40 minutes. Dégustez bien chaud avec une salade verte.

### Conseil gourmand :

Vous pouvez ajouter à votre confit d'oignon 50 g de raisins blonds et une pointe de couteau de cannelle en poudre.

Florence Edelmann 2012

