



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Tarte salée aux boulettes de haché et oignons caramélisés



### Ingrédients pour 4 Personnes

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





*Elvea, L'Italie chez vous*

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

Servez avec une salade.

Info recette: [www.mustbeyummie.com](http://www.mustbeyummie.com)

