

Tarte oignons, ricotta et herbes

Pour la pâte :

- 100 g de farine d'épeautre blanche
- 100 g de farine d'épeautre complète
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 càc de romarin séché
- 1 càc de thym séché
- 1 càs de vinaigre balsamique
- eau froide

Pour la garniture :

- 2 bottes d'oignons frais
- 250 g de ricotta
- 4 càs de pesto au basilic maison, voir recette [ici_clic](#) (vous pouvez aussi l'acheter...)
- 10 brins de thym citron ou de sarriette (je n'en ai pas trouvé alors j'ai utilisé du thym séché)
- 6 brins de romarin (romarin séché)
- 1 càc d'huile d'olive
- 1 càs de miel de thym '(miel toutes fleurs pour moi)
- sel
- poivre

Réaliser la pâte. Dans un robot, mélanger les farines avec le sel, les herbes et l'huile en donnant quelques coups de mixeur. Ajouter la càs de vinaigre puis de l'eau en mixant jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Saupoudrer d'un peu de farine et réserver au frais.



Pour la garniture, peler les oignons en gardant un peu de tige verte, les laver et les couper en 4. Les faire revenir dans une poêle avec l'huile sur feu doux pendant 10 min. Ajouter un petit verre d'eau, le miel et faire cuire encore 10 min. Saler, poivrer et ajouter les herbes. Laisser tiédir.



Allumer le four à 180°C.

Etaler la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, plus grande que le moule à tarte pour pouvoir rabattre les bords sur la garniture. Ca c'est made in DeyDeyCuisine, j'aime bien quand la pâte est un peu épaisse, rustique sur les bords, mais vous pouvez aussi foncer le moule à tarte "normalement.

Donc placer la pâte dans le moule recouvert de papier cuisson en laissant déborder les bords. Piquer le fond de tarte.

Etaler le pesto sur le fond de tarte en remontant sur les bords.

Ajouter la ricotta "émiettée", les oignons et rabattre les bords de pâte sur la garniture mais pas trop.



brunissent trop.

Cuire 40 min environ et couvrir d'alu si les oignons

Servir avec une salade et un trait de vinaigre balsamique.



Et moi je l'ai servie avec de belles figues fraîches bien charnues...

