



Mini tartelettes pour l'apéro sans lait



Ingrédients

Pour 24 mini tartelettes :

Pour les tartelettes aux asperges
1 pâte feuilletée prête à dérouler
24 pointes d'asperges
3 tranches de jambon Forêt Noire
75g de féta

Pour les tartelettes aux oignons :
1 pâte feuilletée prête à dérouler
3 oignons rouge
2 cs d'huile d'olive
2 cs de vinaigre de vin rouge
1 pincée de sucre de canne blond
2 pincées de graines de cumin
sel et poivre

Déroulez les 2 pâtes feuilletées, découpez 12 rectangles dans chaque pâte. Conservez le reste de pâte pour une autre utilisation.
Préchauffez le four sur 210°C (th7).

Epluchez les oignons, émincez-les en fines rondelles. Faites-les fondre 10 min dans l'huile d'olive. Ajoutez ensuite le sucre et le vinaigre et laissez confire à feu doux pendant 10 min supplémentaires en mélangeant régulièrement. Salez et poivrez.
Disposez la fondue d'oignons sur la moitié des tartelettes, parsemez de cumin et enfournez pour 15 min.

Faites cuire les pointes d'asperges à la vapeur. Coupez le jambon en petites lanières et la féta en petits dés. Sur la moitié des tartelettes, disposez un peu de féta, recouvrez de lanières de jambon et finissez avec 2 pointes d'asperge.
Enfournez pour 15 min.

Servez bien chaud.

Mon petit coin de cuisine 2010
<http://www.monpetitcoindecuisine.fr>
e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com