

Comment réaliser rapidement et très facilement un confit d'oignons

Confire des oignons prend beaucoup de temps et il faut bien surveiller la cuisson au risque de se retrouver avec des oignons trop secs voir brûlés. Je vous livre ici une belle astuce pour obtenir un beau confit sans surveillance! Il vous suffit juste d'une cocotte minute.

Grace à cette base de confit d'oignons vous allez pouvoir réaliser facilement pissaladière, garniture pour viande, gratin ou base pour bruschetta. Ajoutez-la à votre sauce pour les pâtes, le riz, à vos pommes de terre vapeur, enrichissez vos jus de cuisson avec. Elle sert à une multitude de réalisations!



Confit d'oignons

Matériel:

- une cocotte minute
- des pots de conservations (compote) avec couvercle

Ingrédients:

- 1 kilo d'oignons (si cette quantité vous paraît trop importante n'oubliez pas que les oignons réduisent

énormément à la cuisson...)

- 2 g bicarbonate de sodium
- une cuillerée à café de sel
- quelques tours de moulin à poivre
- une cuillerée à café d'huile d'olive par pot d'oignon



Ingrédients

Préparation:

- Épluchez les oignons et coupez-les en fines lamelles.



Épluchez les oignons et coupez les en fines lamelles

- Dans un grand bol, mélangez les oignons avec le bicarbonates, le poivre et le sel.



Assaisonnez les oignons

- Tassez bien les oignons dans les pots. Puis versez une cuillerée à café d'huile d'olive par pot.



Tassez bien les oignons dans les pots

- Vissez les couvercles sur chaque pot puis dévissez les d'un quart de tour. Déposez les pots dans votre cocotte minute et ajoutez de l'eau à mi hauteur. Fermez la cocotte et démarrez la cuisson. Dès que la soupape commence à faire du bruit, comptez 30 minutes de cuisson. A la fin de la cuisson évacuez toute la pression et laissez refroidir. Sortez alors les bocaux. Vous allez voir que les oignons se sont beaucoup tassés.



Fin de cuisson

- Les oignons ont rendu du jus. Vous pouvez les égoutter un peu pour l'enlever ou repasser les oignons sur le feu pour réduire le jus en sirop (c'est encore meilleur).



Laissez réduire le jus en sirop

- Et les oignons sont prêts!



Confit d'oignon

- Vous pouvez par exemple utiliser cette méthode pour la préparation des oignons dans le succulent « **Gratin de pommes de terre au lard et oignons** » ou l'originale « **Pizzaladière** ». Vous y gagnerez en temps et en saveur.



Gratin de pommes de terre au lard et oignons



La pizzaladière

La pizzaladière

Originnaire de Nice j'ai eu l'idée de revisiter la pissaladière de mon enfance, aux oignons si fondants et de lui amener un côté croquant grâce à la pâte au parmesan. J'ai eu envie d'y

ajouter un mélange de dés de tomates et olives noires ainsi qu'un peu de mozzarella rappelant la pizza... et voici comment est né la pizzaladière!



La pizzaladière

Ingrédients (4 / 5 petites tartes individuelles):

1: la garniture

- tomates roma
- thym
- olive noire dénoyautées
- 2 boules de mozzarella
- vinaigre balsamique en crème
- sel poivre



Ingrédients garniture

2: la compotée d'oignons

- 4 beaux oignons
- huile olive
- sel
- poivre



Ingrédients compotée
d'oignons

3: pâte sablée au parmesan

- 125 g de beurre
- 125 g de farine
- 125 g de parmesan rappé
- 1 œuf à température ambiante



Ingrédients pâte sablée au parmesan

Matériel:

- 4 petits cercles à tarte
- papier cuisson
- rouleau pâtisserie
- ciseaux

Préparation:

1/ la **garniture**:

- Coupez les tomates en deux et ôtez les pépins.



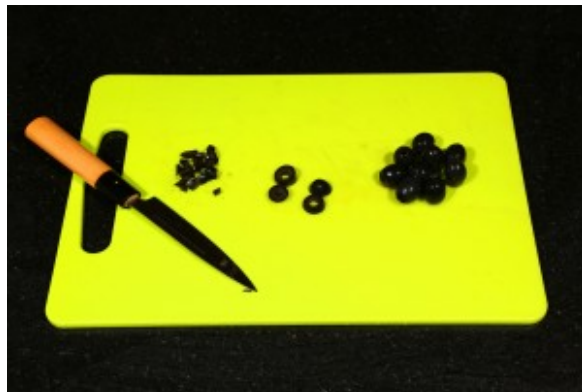
Ôtez les pépins des tomates

- Coupez les tomates en petits dés.



Coupez les tomates en petits dés.

- Faire de même avec les olives.



Coupez les olives en petits dé

- Mélanger tomates, olives, sel, poivre et thym frais. Assaisonnez selon votre gout avec un peu de vinaigre balsamique; salez et poivrez. Réservez.



Mélangez tomates et olives

avec l'assaisonnement.

- Coupez la mozzarella en tranche. Réservez.



Coupez la mozzarella en tranches.

2/ la compotée d'oignon:

- Épluchez les oignons
- Coupez les oignons en deux en prenant soins de les trancher au niveau du pédoncule. Regardez bien sur la vidéo qui suit: les couper de cette manière va vous aider à les émincer finement.
- Dans une poêle faire revenir et compoter les oignons avec de l'huile d'olive à feu très doux. Ils doivent devenir translucides et dorés.



Oignons compotés

- Salez et poivrez. Réservez.

3/ la pâte sablée au parmesan:

- Versez le parmesan dans un grand bol.



Versez le parmesan dans un grand récipient

- Puis ajoutez le beurre ramolli. Bien mélanger soit avec une maryse ou utilisez un batteur avec les crochets ou mieux un robot équipé de la feuille si vous en avez un.



Ajoutez le beurre.

- Lorsque la pâte est bien homogène ajoutez l'œuf et bien mélanger.



Incorporez l'œuf.

- Tamisez directement la farine au dessus du mélange.



Tamisez la farine.

- Mélangez bien le tout.



La pâte est prête.

- Déposez la pâte sur une feuille de papier cuisson.



Déposez la pâte sur une feuille de papier cuisson.

- Recouvrez la d'une autre feuille de papier cuisson et abaissez la (aplatissez la) grossièrement sur 1 cm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie. Vous allez maintenant la mettre au frigo pendant 30 mn: elle sera plus facile à étaler correctement si elle est déjà préformée et non en boule: le beurre durci au frigo et si vous avez fait une boule elle sera difficile à travailler.



Préformez la pâte.

- Préchauffer le four à 170 °. Votre pâte est maintenant bien refroidie: ce temps de pose au frais est indispensable. La pâte contient beaucoup de beurre et si vous la travaillez de suite ou par temps trop chaud sans passage au frais, elle sera trop molle.
- Sortez la pâte du frigo et abaissez la de nouveau: elle

doit faire 2mm d'épaisseur.



Aplatissez sur 2 mm

- Retirez le papier cuisson du dessus de la pâte (gardez celui du dessous qui va éviter à la pâte de se casser). A l'aide d'un des petits cercles à tarte faire 4 empreintes rondes légères juste pour marquer le diamètre sur la pâte: ne coupez pas cette dernière.



Imprimez la forme des cercles sur la pâte.



Cercles imprimés.

- Puis avec un couteau cette fois ci, découpez un cercle plus large que celui que vous avez dessiné.



Découpez avec le couteau des cercles plus grands.

- Ôter le surplus de pâte autour des empreintes que vous venez de faire.
- Découpez le papier cuisson du dessous à l'aide d'un ciseau assez largement autour des cercles de pâtes.



Découpe du papier autour des ronds de pâte.

- Déposez les cercles de tarte sur un papier cuisson.



Déposez les cercles de tartes sur un papier cuisson.

- Saisissez la feuille de papier du dessous de votre rond de pâte (sur laquelle adhère la pâte) et renversez la délicatement sur le moule : de cette manière vous aurez plus de facilité car la pâte est assez fragile... Retirez alors doucement le papier situé maintenant sur le dessus de la pâte. Avec vos doigts moulez bien les rebords. La photo ci dessous est prise avec une autre pâte et un cerclage différent mais le principe est le même.



Renversez la pâte sur le moule

- La pâte bien moulée, passez le rouleau à pâtisserie sur les bords pour enlever le trop plein de pâte. (Vous pouvez cuire ce reste lors d'une tournée suivante en y déposant des amandes entières ou effilées ou encore des petits dés de chorizo dessus: cela fait d'excellents petits gâteaux apéritifs).



Passez le rouleau pour ôter le surplus de pâte

- N'oubliez pas de piquer la pâte avec une fourchette. Le mieux est de remettre un papier cuisson dessus et de verser des billes de céramique (ou des haricots blancs , pois chiche) qui éviteront à la pâte de monter pendant la cuisson.

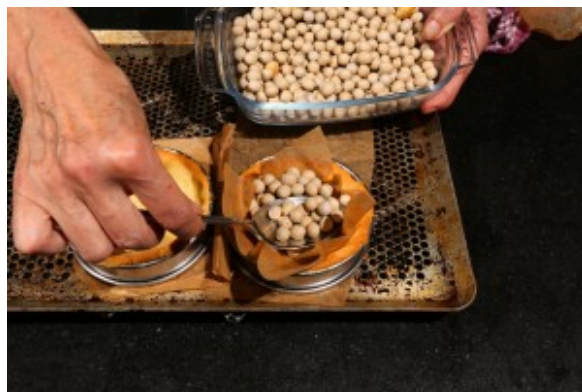


Déposez une petite feuille de papier cuisson sur chaque tarte.



Versez les billes en céramique.

- Remettez la pâte au frigo 15 mn : toujours à cause du beurre votre pâte s'est ramollie pendant que vous la fonciez; la remettre au frais lui évitera de s'avachir sur les bords quand vous l'enfournerez.
- Enfournez la pâte: cuisson à 170° pendant 15 mn.
- A la sortie du four laissez la refroidir et délicatement avec une cuillère ôtez les billes de céramiques: attention au tour des tartes: la pâte est fragile! Puis retirez aussi délicatement la feuille de cuisson.



Ôtez les billes de céramiques.



Les fonds de tartes sont prêts à être garnis.

Dressage:

- Chauffez votre four en position grill ou salamandre.
- Tapissez le fond de la tarte avec la compotée d'oignon.



Tapissez généreusement avec la compotée d'oignons.

- Puis faire un petit cercle de mélange à la tomate sur les oignons. Vous pouvez vous aider avec un plus petit emporte pièce pour faire un joli rond.



Ajoutez la garniture
tomate,olive.

- Déposez une rondelle de mozza sur les tomates.



Déposez une tranche de
mozzarella.

- Passez deux minutes les tartes sous le grill pour faire fondre la mozzarella.
- Décorez avec une petite cuillerée de mélange tomate olive, des petites tranches d'olive et des feuilles de basilic. Ôtez délicatement le cercle (pour vous aider passez un couteau à lame souple entre le cercle et la tartelette).



Ôtez le cercle.

- Dressez dans l'assiette de présentation accompagné d'un trait de vinaigre balsamique.



C'est prêt!