



Snack Tartelettes HUG aux oignons et aux lardons

Recette pour env. 16 Snack Tartelettes HUG de 7 cm

Ingrédients

200 g d'oignons coupés en fines lamelles

200 g de chou blanc finement découpé

25 g de lardons
Beurre pour la cuisson

Sauce :

½ gousse d'ail, pressée

½ c. à s. de cumin

½ dl de vin blanc

½ dl de bouillon de légumes

1,8 dl de crème aigre
Persil finement haché pour la décoration



Préparation:

Faire revenir brièvement les légumes dans le beurre à feu vif. Ajouter les lardons, cuire brièvement. Saler et poivrer puis laisser refroidir. Presser l'ail et le faire blondir dans le beurre avec le cumin. Ajouter le vin et le bouillon et faire réduire de moitié. Ajouter la crème aigre, faire chauffer jusqu'aux premiers bouillons et épicer. Répartir les légumes par portions dans chaque tartelette. Verser la sauce, faire chauffer au four à 180°C pendant env. 3-4 minutes. Décorer de persil finement haché et servir.

