

Tarte briochée à l'oignon et aux olives noires

Pour la pâte :

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure boulangère sèche
- 2 càc de sucre (roux)
- 1 càc de sel
- 1/4 L d'eau tiède
- 1 càs d'huile d'olive

Pour la garniture :

- 1 kg d'oignons (surgelés ou pour moi)
- thym frais
- olives noires

Verser la levure et le sucre dans l'eau. Couvrir d'un film plastique et laisser reposer 10 min.

Verser la farine dans un grand saladier. Faire un puits, ajouter la préparation précédente et une càs d'huile d'olive. Mélanger à la main ou au robot à l'aide du pétrin. Laisser reposer au moins 1h à l'abri des courants d'air.

Pendant ce temps, faire revenir les oignons dans une poêle anti-adhésive chaude jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés (pour moi ça a pris un peu de temps comme ils étaient surgelés). Remuer régulièrement. Assaisonner.

Après le repos, pétrir encore quelques minutes en ajoutant un peu de farine si besoin. L'étaler sur le plan de travail fariné avec un rouleau à pâtisserie (pas trop fine) et la déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Préchauffer le four à 180°C.

Répartir les oignons sur la pâte, ajouter quelques olives et cuire 20 min. Parsemer de thym et déguster avec une salade verte.

