

Feuilletés de Saint-Marcellin et aux oignons confits

Pour 6 personnes

- 3 Saint-Marcellin crémeux
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 3 oignons
- 2 cuillères à soupe d'huile, 1 jaune d'œuf, 1 petite boîte de concentré de tomate, herbes de Provence, sel et poivre.



Servir: Servez bien chaud, et dégustez avec un jurançon sec.

Variation

Ajoutez des lardons poêlés, et changez le Saint-Marcellin contre du chèvre.

- Epluchez et coupez en morceaux moyens l'oignon, faites le revenir avec le beurre dans une poêle.
- Epluchez et émincez les oignons. Faites les blondir à feu doux dans un poêle avec l'huile. Une fois les oignons bien confits, ajoutez le concentré de tomate, mélangez, salez, poivrez et réservez au chaud.
- Préchauffez votre four à 180°.
- Découpez 18 disques de 12 centimètres de diamètre dans la pâte feuilletée, puis évidez 12 de ces disques pour obtenir des cercles de 1 à 2 centimètres de bordure.
- Battez le jaune d'œuf avec une pincée de sel et un peu d'eau.
- Superposez 1 disque et 2 cercles de pâte, en les soudant avec le jaune d'œuf. Dorez le dernier cercle.
- Disposez de l'oignon confit sur chaque feuilleté.
- Enfourez pour une douzaine de minutes.
- Sortez les feuilletés du four.
- Coupez les fromages en 2 sur la tranche, et mettez une moitié sur chaque feuilleté. Ajoutez quelques herbes de provence.
- Enfourez pour une dizaine de minutes.

Conseils

La première cuisson est importante pour faire gonfler les bords, afin que le fromage ne coule pas dans le four.