 **Bouchées au confit d'oignons**

 

**- Petites tartelettes en pâte brisée
- Foie gras
Confit d'oignons :
- 450 g d'**[**oignons**](http://recettes.de/oignons) **- 120 g de vin rouge
- 20 g de beurre
- 60 g de miel
- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four
Préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

**Confit d'oignons :**Éplucher et émincer finement les oignons.
Faire chauffer le beurre dans une petite casserole et y faire suer les oignons pendant un petit quart d'heure.
Mouiller avec le vin rouge qui doit arriver à hauteur des oignons.
Ajouter le miel. Saler et poivrer.
Laisser confire sur feu doux pendant environ 20 minutes. Le liquide doit être pratiquement évaporé.
Laisser refroidir.

**Les bouchées :**Garnir le fond de chaque tartelette d'une cuillerée de confit d'oignons.
Mettre au four pendant 10 minutes.
Découper le foie gras en petits copeaux.
Sortir les bouchées du four et déposer quelques copeaux de foie gras sur chacune.
Servir immédiatement.