**Tartelettes aux oignons**

[Une image contenant nourriture, Restauration rapide, Snack, plat

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/03/tartelettes-aux-oignons-p1100197.jpg-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands  
  
- 400 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre) **pesées épluchées**  
**- 190 g d'**[**oignons**](https://recettes.de/oignons)  
**- ½ càc d'ail en poudre**  
**- 2 œufs**  
**- 30 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **+ 1 càs**  
**- 2 grosses càs de persil haché**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- noix de muscade**  
**- 1 càs de chapelure**  
**- huile d'olive  
- 4 feuilles de brick (éventuellement)**

**4 cercles posés sur la plaque tapissée de papier cuisson ou moules de 12 cm de** **Ø huilés**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Éplucher les pommes de terre.  
Les couper en quartiers et les faire cuire à la vapeur ou à l'eau bouillante salée pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.  
Pendant ce temps, éplucher et émincer finement les oignons.  
Les enrober de 2 cuillerée à soupe d'huile d'olive chaude dans une poêle, ajouter l'ail, remuer et ajouter  4 càs d'eau, couvrir et laisser "compoter" pendant une quinzaine de minutes.  
Égoutter les pommes de terre et les écraser dans un saladier.  
Mélanger avec les œufs, le parmesan et le persil.  
Ajouter les oignons, saler, poivrer et râper de la noix muscade. Il faut que la préparation soit bien relevée.  
Si vous le souhaitez, foncer les cercles avec les feuilles de brick découpées à dimension.  
Répartir la préparation aux pommes de terre et égaliser la surface avec le dos de la cuillère.  
Saupoudrer avec la cuillerée de parmesan et celle de chapelure puis asperger de quelques gouttes d'huile.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les tartelettes soient bien dorées.  
Servir chaud en entrée ou comme nous pour le repas du soir avec une salade.  
Ces tartelettes peuvent être préparées à l'avance, il suffira de les réchauffer quelques minutes au moment du repas.