



## Tarte de Menton, cu ceapă și măslină

Steps: 10

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

|             |   |           |                 |
|-------------|---|-----------|-----------------|
| 300 g       | făină                                     | 150 ml    | lapte           |
| 30 g        | drojdie proaspătă (1 plic drojdie uscată) | 1 kg      | ceapă albă      |
| 1 linguriță | fleur de sel (fulgi de sare)              | 1         | crenguță cimbru |
| 20          | măslină mici                              | 3 linguri | ulei de măslină |

### Instructions

Această tartă nu conține decât ceapă și măslină, dar este foarte gustoasă. Servește-o ca aperitiv sau alături de o salată verde.

**Pasul 1.** Dizolvă drojdia în laptele călduț, în care adaugi 1 lingură de ulei de măslină.

**Pasul 2.** Pune făina și sarea într-un castron și fă o groapă în centru.

**Pasul 3.** Toarnă amestecul de ulei, lapte și drojdie și frământă ușor cu degetele, fără a insista prea mult, până devine un aluat omogen.

**Pasul 4.** Acoperă-l cu un prosop și lasă-l să crească o oră, la căldură. Ar trebui să își tripleze volumul.

**Pasul 5.** Curăță ceapa și tai-o peștișori, apoi călește-o, fără a o rumeni, într-o cratiță în restul de ulei, cu cimbru, pe foc mediu.

**Pasul 6.** Preîncălzește cuptorul la 210°C.

**Pasul 7.** Întinde aluatul și pune-l într-o tavă mare, ușor unsă cu ulei și pudrată cu făină.

**Pasul 8.** Rulează ușor marginile, pentru a fi mai înalte.

**Pasul 9.** Pune ceapa peste aluat și dă la cuptor pentru aproximativ 20 de minute.

**Pasul 10.** Scoate tarta din cuptor, presară măslinile și stropește cu ulei.

Se servește fierbinte sau rece.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Tarte de Menton, cu ceapă și măslina

Stand 11.10.2023