

# OIGNONS EN CROÛTE AU CONFIT DE DATTES

## **Oignons en croûte**

300g de pâte feuilletée  
4 oignons moyens  
huile d'olive

## **Confit de dattes**

3 oignons en fines rondelles  
une dizaine de dattes  
1 c. à c. de curcuma  
1 c. à c. de raz el hanout  
sel-poivre  
un peu de piment  
huile d'olive

*Étendre la pâte feuilletée finement et y découper, à l'aide d'un emporte-pièce des ronds de 10 cm de diamètre.*

*Éplucher les oignons et les faire cuire, avec un filet d'huile d'olive, au four à micro-onde jusqu'à ce qu'ils soient tendres (vérifier la cuisson régulièrement).*

*Chauffer un peu d'huile dans une cocotte et y faire revenir les épices. Ajouter les rondelles d'oignons. Enlever les noyaux des dattes et les couper en lamelles. Les ajouter dans la cocotte. Laisser cuire une vingtaine de minutes à feu doux, rectifier l'assaisonnement selon le goût.*

*Sur chaque rond de pâte, déposer un oignon et refermer la pâte tout autour en formant comme une bourse. Ranger les oignons sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et cuire au four à 200° pendant une demi-heure environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.*

*Servir aussitôt, accompagné du confit de dattes tiède.*