

## Tourte au reblochon et pickles d'oignons rouges



### Ingrédients (pour 4 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Reblochon	~
2 poches	Oignon rouge émincé, au vinaigre de vin rouge en boîte 4/4 HUGO REITZEL	0285121
0.2	Sucre cassonade	~
0.02	Fécule de pomme de terre	~
0.2	Feuilletage	~

### Étapes de préparation

- 1 Égoutter les pickles d'oignons rouges. Rajouter le sucre dans le jus et réduire le tout jusqu'à obtenir une texture sirupeuse.
- 2 Ajouter la moitié des oignons rouges et mixer.
- 3 Lier la préparation avec de la féculé de pomme de terre, préalablement délayée avec un peu d'eau.
- 4 Tailler le reblochon en 2 et insérer le mélange des oignons rouges au milieu.
- 5 Dresser le tout dans le feuilletage et enfourner 20 min dans un four bien chaud.
- 6 Servir encore chaud !

### Astuce du chef

Déposer quelques lamelles de pickles d'oignons rouges pour décorer votre assiette.