**Tarte tatin aux oignons rouges**



**Pour 6 personnes**

230g de pâte feuilletée

3 oignons rouges

100g de lardons

Quelques olives vertes

Préchauffez le four à 200°C.

Epluchez et émincez les oignons, faites les revenir dans une grande sauteuse avec un filet d'huile d'olive, couvrez et laissez cuire 10 minutes, ajoutez les lardons et les olives et poursuivez à couvert encore pendant 5 minutes.

Chemisez un moule à manquer ou un moule à tarte, répartissez les oignons dans le moule et recouvrez-les avec la pâte en coinçant la pâte entre les bords du moule et la garniture.

Piquez la pâte et enfournez à 200°C pendant 30 minutes. Laissez tiédir avant de retourner la tarte sur une assiette ou un plat et de la démouler.