



Temps Total  
**MIN.**

Portion  
**1**

Difficulté  
**EASY**

Des oignons au goût riche, de délicieux champignons, du fromage fondant; que demander de plus en entrée?

Rendements  
**24**

<b>Faits Nutritionnels</b>	
Portion	1
<b>Quantité Par Portion</b>	
<b>Calories</b> 100	
% Valeur Quotidienne	
<b>Lipides Totale</b> 6g	<b>9%</b>
<b>Lipides Saturée</b> g	<b>0%</b>
<b>Cholestérol</b> 15mg	<b>5%</b>
<b>Sodium</b> 125mg	<b>5%</b>
<b>Glucides Totaux</b> 7g	<b>2%</b>
<b>Fibre Alimentaire</b> 1g	<b>4%</b>
<b>Protéine</b> 3g	<b>6%</b>
Vitamine A %	Vitamine C %
Calcium 4%	Fer %

<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>POIDS</b>	<b>MESURE</b>
d'huile d'olive	1 c. à soupe	15 mL
1 oignon jaune, finement émincé		
de beurre non salé	1 c. à soupe	15 mL
de champignons, tranchés finement	1 lb	500 g
1 gousse d'ail, hachée		
de thym séché	1/2 c. à thé	2 mL
de sel et de poivre (chacun)	1/4 c. à thé	1 mL
de soupe Oignons français Signature de Campbell's®	1/2 tasse	125 mL
feuilletées Pepperidge Farm® décongelées, mais encore froides Farine tout usage pour façonner les tartelettes	2 feuilles	2 feuilles
1 œuf		
d'eau	1 c. à soupe	15 mL
de gruyère râpé	1 tasse	250 mL
de persil finement haché	2 c. à soupe	30 mL



## INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Recouvrir deux plaques de cuisson de papier parchemin; mettre de côté.
2. Faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-doux dans un large poêlon à fond épais. Faire cuire les oignons environ 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et caramélisés, en remuant de temps en temps. Ajouter le beurre et mélanger; ajouter les champignons. Augmenter la température à feu moyen-vif et faire revenir environ 7 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient dorés. Ajouter l'ail, le thym, le sel et le poivre; poursuivre la cuisson pendant 1 minute.
3. Ajouter la soupe (non reconstituée), écraser les grumeaux. Faire cuire jusqu'à évaporation complète du liquide; environ 3 à 4 minutes. Retirer du feu et laisser reposer.
4. Placer les pâtes feuilletées sur une surface de travail légèrement recouverte de farine. Utiliser un emporte-pièce de 3 po (8 cm) de diamètre et découper 12 cercles dans chacune des feuilles de pâtes pour obtenir un total de 24 cercles. Disposer les cercles sur les plaques de cuisson à 1 po (2,5 cm) de distance. À l'aide d'un petit couteau d'office, tracer un deuxième cercle à l'intérieur de chaque rond de pâte, à environ 1/4 po (5 mm) du rebord.
5. Battre l'œuf et l'eau. Badigeonner le tour des cercles de pâte avec l'œuf battu.
6. Déposer 1 c. à soupe (15 mL) du mélange d'oignons et de champignons au centre de chaque cercle, sans dépasser la limite préalablement tracée. Saupoudrer uniformément de fromage.
7. Cuire dans un four préalablement préchauffé de 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce que les tartelettes soient dorées. Garnir de persil.

Conseil : Remplacer le gruyère par n'importe quelle variété de fromage suisse. Pour éviter le gaspillage, découper la pâte en rectangles plutôt qu'en cercles. Adapter la quantité de garniture en conséquence. La garniture peut être préparée une journée à