Tarte aux oignons et **Sardines aux 2 piments**

6 personnes | 35 min préparation | 40-45 min cuisson

Les ingrédients

3 boîtes de 115 g de Sardines aux 2 piments la belle-iloise
600 g d'oignons
1 pâte feuilletée
2 tomates bien fermes
10 olives noires
3 pincées d'épices à couscous
3 pincées d'herbes de Provence
2 cuillères à soupe de nuoc mam
3 pincées de sel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1/3 de verre d'eau

Les étapes

1- Dans une poêle, faire cuire les oignons coupés en fines rondelles à couvert et à feu doux pendant environ 25 minutes dans l'huile d'olive, l'huile des sardines, le sel, les herbes, les épices et l'eau
2- Préparer votre pâte et l'étaler dans un plat à tarte (ou à pizza)
3- Lorsque les oignons sont confits ajouter le nuoc mam et poursuivre la cuisson à découvert jusqu'à évaporation totale du liquide
4- Laisser refroidir un peu la préparation puis la répartir sur la pâte
5- Disposer dessus harmonieusement les sardines ainsi que les olives
6- Couper des tranches fines de tomate et recouvrir chaque sardine
7- Enfourner à four chaud 15 minutes à 20 minutes à 220°C (th.7)