



# Pizza aux oignons et au vinaigre balsamique

3

Temps total: 0:55

Préparation: 0:10

Cuisson: 0:45

Portion(s): 12

Difficulté: Facile



## Ingrédients

### Oignon

3 pièce(s), petit, rouge

### Thym

3 tige(s)

### Huile d'olive

1 cc

### Vinaigre balsamique

4 CS, foncé

### Eau

5 CS

### Ail

1 gousse(s)

### Tomates concassées, pelées (conserves)

400 g

### Pâte à pizza

400 g, produit frais

### Féta, allégée

75 g

## Instructions

- 1 Préchauffer le four à 200° C (gaz : th. 3, four à air chaud : 180° C). Peler les oignons et les couper en tranches. Laver, égoutter et hacher le thym. Disposer les tranches d'oignon dans un moule à gratin (env. 20 x 30 cm). Arroser d'huile et de vinaigre. Verser l'eau par-dessus et parsemer de thym.

0

0

1

0

0

0

0

31

4

- 2** Cuire au four env. 30 minutes à mi-hauteur, en les retournant à mi-cuisson. Presser l'ail, le porter à ébullition avec les tomates dans une casserole. Puis laisser mijoter à feu moyen pendant 20 à 25 minutes.
  
- 3** Dérouler la pâte selon les indications de l'emballage. La disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et la tartiner de sauce tomate. Disposer les oignons grillés sur la pizza et émietter la feta par-dessus. Cuire la pizza aux oignons et au vinaigre balsamique au four pendant 12 à 15 minutes. Servir.