

Ανοιχτή τάρτα (galette) με καραμελωμένα κρεμμύδια

Μερίδες: 6 κομμάτια **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 5 λεπτά

Υλικά για τη ζύμη:

- 150 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης & έξτρα για το άνοιγμα της ζύμης
- 150 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 ½ κ.γ. αλάτι
- 70 ml ελαιόλαδο
- 135 ml νερό

Υλικά για τη γέμιση:

- 5 μεγάλα κόκκινα (μωβ) κρεμμύδια, κομμένα σε λεπτές φέτες
- 3 κ.σ. [PARVEGANO Savory & Nutty](#)
- 2-3 κλωναράκια φρέσκο ή ½ κ.γλ. ξερό θυμάρι
- 2-3 κ.σ. κρέμα της προτίμησης μας (γάλακτος ή φυτική ή από ξηρούς καρπούς)
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Για τη ζύμη ανακατεύουμε σε ένα μπολ τα δύο αλεύρα με το αλάτι. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το νερό και ανακατεύουμε με τα χέρια μας μέχρι να σχηματιστεί μαλακή ζύμη. Τυλίγουμε με λαδόκολλα και βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.

2) Βάζουμε σε ένα αντικολλητικό τηγάνι 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο και ρίχνουμε τα κρεμμύδια. Αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε το θυμάρι και μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά για 35-40 λεπτά μέχρι να καραμελώσουν καλά και να χάσουν τα περισσότερα υγρά τους.

3) Προσθέτουμε την κρέμα και 2 κ.σ [PARVEGANO Savory & Nutty](#), ανακατεύουμε καλά, αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει τελείως.

4) Ανοίγουμε τη ζύμη με πλάστη πάνω στη λαδόκολλα, σε δίσκο πάχους 1-2 εκ. και τη μεταφέρουμε σε ταψί φούρνου. Απλώνουμε τη γέμιση στην επιφάνειά της, αφήνοντας περιθώριο στις άκρες και διπλώνουμε γύρω γύρω τη ζύμη.

5) Πασπαλίζουμε την επιφάνεια των κρεμμυδιών με 1 κ.σ. [PARVEGANO Savory & Nutty](#) και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για 50 λεπτά. Την σεργίρουμε χλιαρή ή σε θερμοκρασία δωματίου.