

## Ovos Pochés Em Mini torta de Cebola

### Ingredientes

2 cebolas grandes  
100 g de manteiga  
150 ml de creme de leite fresco  
Tomilho fresco  
Sal e pimenta-do-reino  
350 g de massa folhada pronta  
Farinha de trigo para polvilhar  
4 ovos pequenos

### Modo de preparo

Corte as cebolas em fatias finas. Derreta a manteiga em uma panela de fundo duplo, em fogo baixo. Junte a cebola e cozinhe lentamente por 45 minutos, mexendo a cada dez minutos. Junte o creme de leite e o tomilho e cozinhe por cerca de 20 minutos. Tempere com sal e pimenta-do-reino e transfira para uma tigela. Reserve.

Para assar as mini tortas, pré-aqueça o forno a 170 graus. Abra a massa sobre uma superfície levemente enfarinhada, até que atinja 3m de espessura. Usando um cortador de massa de 12 cm de diâmetro, corte quatro discos e coloque em uma assadeira. Deixe descansar na geladeira por 20 minutos. Perfure cada disco de massa com um garfo, quatro ou cinco vezes. Espalhe a cebola por igual sobre os discos e asse por 30 minutos. A face inferior da massa deve estar bem assada e crocante. Coloque água em uma panela grande, com cerca de 10 cm de profundidade, até a metade, e junte três colheres (sopa) de vinagre de vinho branco e deixe ferver.

Quebre o ovo em uma tigela e transfira, com cuidado, para a panela de água fervente. Deixe cozinhar por um minuto e 30 segundos. Quando estiverem cozidos, retire com uma escumadeira e mergulhe em água gelada por dez minutos. Na hora de servir, despeje água fervente sobre os ovos e deixe por 30 segundos, para aquecê-los. Disponha sobre a mini torta de cebola. Decore com um ramo de tomilho.

**Rendimento:** 4 porções.