

Tarte fine aux oignons et chèvre frais

Préparation 20 mn

Cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 rouleau de pâte feuilletée

3 bottes d'oignons nouveaux (les choisir de calibre régulier et pas trop gros)

200 g d fromage chèvre type Petit Billy ou chavroux

1 c à s de sucre

1 bouquet de ciboulette

3 brins de romarin

3 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Peler les oignons en gardant un peu de tige. dans une poêle faire chauffer 2 c à s d'huile d'olive et y faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en remuant souvent pour colorer tous les côtés. Les saupoudrer de sucre, saler et poivrer, ajouter 10–15 cl d'eau et le romarin émiétté, puis laisser mijoter à découvert jusqu'à ce que les oignons soient tendres et caramélisés.

Dérouler la pâte et la mettre avec son papier cuisson sur la plaque du four. La piquer de quelques coups de fourchettes et la badigeonner du reste d'huile d'olive. Mettre à four préchauffé à 210 ° pendant 20 mn environ jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Ciseler la ciboulette. Dans un bol émietter le chèvre.

Mettre le fond de tarte sur le plat de service, répartir dessus le chèvre puis les oignons, parsemer de ciboulette ciselée et servir aussitôt.

Vin conseillé : un Mont-Louis (vin blanc sec de Loire)

Si les oignons sont un peu trop gros les couper en 2 dans la longueur. Pour la cuisson à blanc de la pâte feuilletée si, comme ce fut le cas pour la mienne, elle gonfle trop, mettre une autre feuille de papier sulfurisé dessus et poser une deuxième plaque.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>