



Collations

Entrées

Mini tarte tatin à l'oignon rouge

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 oignons rouges (gros, en gros anneaux de 2 cm)

bouquet de cresson

50 millilitres de vinaigre balsamique

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi

150 grammes de fromage de chèvre (en tranches)

huile d'olive

poivre

sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et rôtissez bien les anneaux d'oignon des deux côtés. Environ 4 minutes par face.

Partagez le vinaigre dans 4 petites formes à tarte graissées et déposez un anneau d'oignon dans chaque. Faites 4 cercles de pâte feuilletée, déposez-les sur les anneaux d'oignon et appuyez bien la pâte vers l'intérieur. Enfournez 25 minutes.

Retirez les tartelettes des formes, salez et poivrez et ajoutez une tranche de fromage de chèvre auprès. Terminez avec le cresson.

