

Tartalettes oignons ou tomate

Portions **4-6**

Difficulté **Moyen**

Temps de cuisson **Moins de 30 minutes**



INGRÉDIENTS

4 oignons ou 4 tomates épépinées

1 pâte feuilletée

50 g de chèvre frais

2 CS de velours balsamique

2 CS d'huile olive

2 oeufs

15 cl de crème liquide entière

1 CC de sucre

Sel, poivre & thym



PRÉPARATION

Que ce soit aux oignons ou à la tomates, procéder de la même manière quant à la recette.

Émincer les oignons ou concasser 3 tomates et les faire revenir à feu doux avec l'huile d'olive et le sucre. En cours de cuisson, déglacer au velours de balsamique et prolonger la cuisson de 10 min pour les oignons ou 5 min pour les tomates.

Découper des ronds de pâte à l'emporte-pièce d'un diamètre un peu plus large que les empreintes du moule à tartalettes et foncer chaque empreinte.

Préchauffer le four à 200°C. Piquer la pâte.

Dans un saladier battre les oeufs en omelette et ajouter la crème. Saler, poivrer avec un peu de thym.

Déposer un peu de garniture d'oignons ou de tomates puis répartir un peu de chèvre frais.

Recouvrir en partie chaque empreinte de l'appareil crème / oeufs et terminer par un ou deux anneaux d'oignon ou de tomate fraîche.

Enfourner et laisser cuire 20 min.

À déguster tièdes ou froides.

Émincer les oignons ou concasser 3 tomates et les faire revenir à feu doux avec l'huile d'olive et le sucre.

En cours de cuisson, déglacer au velours de balsamique et prolonger la cuisson de 10 min pour les oignons ou 5 min pour les tomates.