

Tarte Tatin à l'oignon et au chèvre

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 50g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre brun
- 200 g de fromage de chèvre en bûche
- 5 gros oignons rouges
- 75 ml vinaigre balsamique
- Thym



Préparation

Préchauffer le four à 200°C/th6.

Préparer un moule à tarte flexible sur la plaque du four

Peler et couper les oignons en rondelles. Les faire revenir à la poêle avec le beurre à feu moyen pendant 5-10 mn jusqu'à ce qu'ils soient cuits

Ajouter le vinaigre balsamique et le sucre et continuer à faire revenir jusqu'à évaporation du vinaigre

Verser les oignons cuits dans le moule, disposer le chèvre coupé en rondelles sur les oignons et saupoudrer de thym

Dérouler la pâte sur le mélange et rentrer les bords dans le moule

Faire cuire 20 mn

Démouler sur une assiette et déguster chaud ou tiède