

Tarte aux oignons rouges et chèvre



Entrée **Moyen**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 20 mn

Cuisson : 60 mn

Une tarte qui a du goût et qui peut être préparée en entrée comme pour un apéritif.

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 2 bûchettes de chèvre
- pour le confit :
- 500 g de d'oignons rouge
- 50 ml de vinaigre de framboise (voire plus si les oignons sont pas assez confits)
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cs de sucre de canne (ou plus si vous préférez un goût plus sucré)

Préparation

- 1 Coupez les oignons en fines lamelles. Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et faites-y blondir les oignons à feu doux. Saupoudrez de sucre, mélangez puis ajoutez le vinaigre. Laissez compoter 30 minutes à feu très doux et mélangez de temps en temps.
- 2 Le confit prend alors une belle couleur brune. Conservez-le dans un bocal à confiture et laissez refroidir.
- 3 Déposez la pâte dans votre plat à tarte. Étalez le confit d'oignon, placez ensuite les rondelle de chèvre. Enfourez Th.5 30 minute environ.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment agés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certiferme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

