

## Tartelettes à la confiture d'oignon et roquefort



Entrée **Moyen**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Succès garanti avec cette entrée originale.*

### Ingrédients

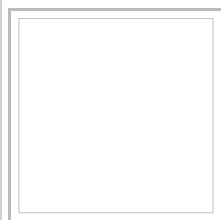
- 100 g de roquefort en tranche ou en dés, par exemple de roquefort société®
- 1 pâte brisée 100 % beurre
- 3 oignons rouges
- 50 ml de vinaigre de cidre
- 1 pincée de cannelle moulue
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de farine pour le plan de travail
- 20 g de beurre pour les moules

### Préparation

- 1 Épluchez et émincez les oignons rouges. Faites-les cuire durant 30 minutes à feu très doux et à couvert avec le vinaigre de cidre, le sucre et la cannelle. Remuez fréquemment.
- 2 Préchauffez votre four à 180°C.
- 3 Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et, à l'aide d'un cercle en inox ou du pied d'une bouteille de verre, découpez des cercles de 8 cm de diamètre environ.
- 4 Beurrez les moules, déposez les cercles de pâtes et piquez les fonds avec une fourchette pour éviter qu'ils ne gonflent.
- 5 Faites cuire les tartelettes à blanc (c'est-à-dire sans la garniture) durant 15 minutes. Sortez-les du four dès qu'elles sont légèrement dorées.
- 6 Garnissez les tartelettes avec la confiture d'oignon et 2 ou 3 dés de roquefort.
- 7 Enfournez 5 minutes supplémentaires pour faire fondre les dés de roquefort et servir chaud.

Proposé par

**Roquefort Société®**



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

