

Tarte oignons rouge au fromage de chèvre

Pour 6 personnes

250g de pâte feuilletée

4 oignons rouges (environ 750g)

1 cuil à soupe de mélange d'herbes de Provence

sel, poivre

1 cuil à soupe de cassonade

1 mini-buche de chèvre

Préchauffez le four à 180°C.

Epluchez et émincez les oignons puis faites les revenir quelques minutes dans une sauteuse avec 1 filet d'huile d'olive. Quand ils commencent à fondre ajoutez le sel, le poivre à votre goût, la cassonade et les herbes de provence. Continuez la cuisson pendant 2-3 minutes tout en remuant les oignons, laissez refroidir.

Étalez la pâte et foncez-la dans un moule à tarte, piquez-la avant de la remplir avec les oignons cuits, disposez les rondelles de chèvre par dessus et parsemez de noisettes concassées.

Enfournez à 180°C pendant 30 minutes. A mi-cuisson recouvrez la garniture avec un disque de papier alu afin que les oignons ne sèchent pas trop.