***Tarte rustique oignon-chèvre-miel***

***Pour 4 à 6 personnes***

Pâte

200g de farine

1 pincée de sel

100g beurre

50g d'eau

Garniture

3 oignons blancs

1 grosse cuil à soupe de ricotta ou chèvre frais

1 cuil à soupe de miel

1 petite bûche de chèvre

Préparez la pâte: Faites fondre le beurre et ajoutez lui l’eau froide une fois qu’il est devenu liquide.

Versez la farine et le sel dans une jatte, ajoutez les liquides et mélanger avec une spatule jusqu’à ce que la pâte forme une boule lisse et homogène. Laissez-le reposer 1 heure au frais.

Préchauffez le four à 200°C.

Epluchez et émincez les oignons, faites les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Quand les oignons ont pris une belle couleur caramel et commencent à être fondant, ajoutez le miel et mélangez.

Etalez la pâte et disposez-la sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, tartinez-la de ricotta ou de fromage de chèvre frais en laissant une bande libre de 2cm environ tout autour. Répartissez les oignons et rabattez la pâte restée libre sur la garniture. Coupez la bûche de chèvre en morceaux et disposez-les sur les oignons (je vous laisse juge de la quantité).

Enfournez à 200°C pendant 25 minutes.

Servez accompagné d'une simple salade verte.