

Tart de Ceba caramel·litzada i formatge de Cabra



Ingrédients pour 4 personnes:

1 pate brisée toute prête. Ou faites la vous-même.
1 Noisette de beurre.
4 Oignons rouges.
1 Branche de thym frais.
1 Œuf.
100 ml de crème fraîche liquide.
2 Buches de fromage de chèvre.
1 Cuillère à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
4 Cuillères à soupe de sucre.
Sel.
Poivre

Préparation:

- Préchauffer le four thermostat 200°.
- Placer la pate feuillée dans un moule allant au four, et faire cuire à sec pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps faire chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une poêle, ajouter les oignons taillés en julienne, faire revenir.
- Lorsque les oignons sont revenus, ajouter le sucre et faire caraméliser environ 30-40 minutes.
- Ajouter le thym haché et mélanger.
- Dans un bol casser l'œuf, ajouter la crème fraîche, saler, poivrer, et battre comme pour une omelette.
- Placer dans le moule votre préparation d'oignons, recouvrir avec votre mélange d'œuf et crème.
- Placer sur le dessus le fromage de chèvre préalablement coupé en rondelles.
- Enfournier le tout dans le four préchauffé à 180° pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que la préparation ait pris une jolie couleur dorée.
- Servir tiède avec une salade de mâche.

Conseil:

Servir avec un vin blanc sec d'Anjou ou de Touraine.