



Tarte rustique à la confiture d'oignons et au chèvre



Pour 2 personnes affamées en plat unique, ou 4 personnes avec appétit normal :

Fromage de chèvre, 3 oignons, huile d'olive, 3 cuillères à soupe de miel, sel, 1 pâte brisée

Préparation :

Préchauffez le four (200-210°C)

Étalez la pâte sur la plaque de votre four et retourner grossièrement les bords.

Pelez et émincez les oignons, puis les faire revenir à feux vifs dans une casserole avec un peu d'huile d'olive pendant quelques minutes. Remuez avec une cuillère en bois et versez le miel par dessus. Les laissez cuire encore quelques minutes supplémentaires, tout en remuant, et évitez que cela ne brûle... (en tout, cela a du mettre 5 à 7 minutes)

Répartissez les oignons sur la pâte et les couvrir de lamelle de fromage de chèvre. Enfourez pendant 15 à 20 minutes et dégustez tiède avec une bonne salade verte.