

Tarte au chèvre, miel et oignons

DÉLICIEUX

Végétarien

Humm !

Simple
et rapide

CROUSTILLANT



Tarte au chèvre,
miel et oignons

Mettez votre pâte brisée dans un moule et réservez-la au réfrigérateur. Préchauffez votre four à 180°C. Emincez les oignons et faites-les revenir dans une poêle avec le cube dilué. Les oignons doivent devenir translucides. Ajoutez un peu de vin blanc, puis le miel et laissez le tout caraméliser.

Étalez la crème fraîche sur votre pâte. Ajoutez les oignons, puis la bûche de chèvre découpée en rondelles. Saupoudrez le tout avec le gruyère râpé.

Mettez votre tarte au four pendant 30 minutes.

Vous pouvez accompagner votre tarte d'un peu de roquette.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

- 1 pâte brisée
- 3 oignons jaunes
- 1 bouillon cube dilué dans de l'eau
- Vin blanc de cuisine
- 1 càs de miel
- 15cl de crème fraîche épaisse
- 1/2 bûche de chèvre
- Fromage râpé

