TOURTE À L'OIGNON BOTTE

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 5 oignons doux ou une botte
- 2 c-à-s d'huile d'olive
- 50 g de chèvre frais
- 1 œuf
- 1 c-à-s de crème fraiche
- Sel, poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 1H5MN
TEMPS TOTAL : 1H20MN

PRÉPARATION

Éplucher et émincer la botte d'oignon la partie verte aussi. Les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive.

Faire revenir au moins 20 à 30 minutes en remuant régulièrement et en ajoutant de l'huile si besoin.
Le but est de les attendrir.

Préchauffer le four à 200°C. Découper la pâte brisée en ronds un peu plus grands que vos moules à tartelettes.

Étaler la pâte dans les moules et couper l'excédent si besoin. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. Former une boule avec la pâte restante et l'étaler au rouleau à pâtisserie.

Découper des lanières à l'aide d'une roulette crantée.

Une fois que les oignons sont fondants, ajouter le chèvre frais en morceaux et le mélanger avec les oignons.

Fouetter l'œuf avec la crème fraiche, saler et poivrer.
Ajouter l'œuf battu aux oignons hors du feu.

Déposer cette préparation dans les moules à tartes.

Recouvrir de lanières de pâte de façon à former un quadrillage. Enfourner pour 35 minutes.