

---

*Tarte oignons rouges-chèvre & pommé*

---



Ingrédients :

1 pâte feuilletée  
5 oignons rouges  
Sirop de grenadine  
1 bûche de chèvre  
1 pot de pommé

Recette

Coupez les oignons et le fromage en lamelles

Verser les oignons dans une casserole, couvrir avec le sirop de grenadine et laisser cuire doucement jusqu'à totale évaporation.

Foncer un moule à tarte avec le feuilletage, verser les oignons et cuire 20 mn à 180°C.

Défourner et disposer les rondelles de fromage avec une noisette de Pommé sur chacune

Cuire 10mn

Puis déguster chaud ou tiède