

Tarte aux oignons rouges



- 1 pâte feuilletée
- 6 gros oignons rouges (ou 8 moyens) finement émincés
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 c. à s. de sarriette séchée (ou trois branches de thym)
- 1 piment oiseau
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1/2 bûche de fromage de chèvre

Faites chauffer doucement l'huile d'olive dans une grande poêle. Ajoutez les oignons rouges émincés, l'ail, les feuilles de sarriette ou de thym, et le piment haché. Couvrir, et laisser compoter pendant une quinzaine de minutes à feu doux en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les oignons soient translucides et ramollis. Retirez le couvercle et laissez caraméliser 10 à 15 mn.

Préchauffez le four à 190°.
Arrosez du vinaigre balsamique, salez, poivrez.

Déroulez la pâte feuilletée et garnissez un moule. Disposez les oignons dessus. Saupoudrez de nouveau de sarriette et/ou de thym.
Enfournez pour 20 à 25 mn.
Servez découpé en petits carrés.