Difficulté : Facile Temps de préparation : 20 min Temps de cuisson : 30 min

TARTE FINE CHÈVRE-MIEL ET OIGNONS CONFITS

Les légumes de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

Le Fond de tarte est confectionnée par la **Maison du Mieux Manger**

Le Fromage est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**

LES INGRÉDIENTS

- **Pate à tarte** 1
- **Oignon** 2
- **Gousse d'ail** 1
- **Salade** 1
- **Noix concassées** 20g
- **Fromage de chèvre frais** 1
- **Crème fraiche** 1
- **Fromage râpé** 70g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

- **Moutarde**
- **Vinaigre balsamique**
- **Huile d'olive**
- **Miel** 1 cuillère à café

L'ÉQUIPEMENT

1 four, 1 plat à tarte, 1 poele,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 200°C (180° chaleur tournante) Salez les légèrement et laissez les dégorger.

ÉTAPE 2

Coupez les oignons en fines demi-lunes Ciselez l'ail, coupez le chèvre en dés

ÉTAPE 3

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen, et faites y dorer les oignons et l'ail 13/15mn en remuant de temps en temps. Salez et poivrez Déglacez avec par personne 1/2 cuillère à soupe de vinaigre balsamique et 1 cuillère à soupe d'eau. Faites cuire 1mn de plus. Le mélange doit rester 1mn de plus.

ÉTAPE 4

Etalez la pâte dans une plat à tarte, piquez le fond avec une fourchette. Enfournez la à blanc 10/15mn, puis réservez la hors du four

ÉTAPE 5

Mélangez la crème avec 1/2 cuillère à café de moutarde. Etalez le mélange sur la pâte. Répartissez la compotée d'oignons et par dessus les morceaux de chèvre. Saupoudrez de fromage râpée de noix. Enfournez 5mn jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement gratiné.

ÉTAPE 6

Lavez la salade et préparez une vinaigrette.

ÉTAPE 7

Servir une part de tarte accompagnée de salade verte.