La tarte aux oignons chevre et thym

Les ingrédients pour 2

4 oignons bio
Du thym
1 chèvre cabecou ou buchette bio
1 pâte feuilletée ou brisée
Sel poivre
De l'huile d olive
2 cs à soupe de moutarde
A loisir ajouter des noix ou amandes

Préparation 5 mins Cuisson 15 mins. Difficulté 1

On déroule la pâte

Que l’on achète toute prête ou que l’on fait soi-même, on peut aussi réaliser cette tarte avec une pâte brisée plus facile à faire. On la précuit dans un four chaud a 180° 10 mins qu’elle se dore à son tour.

On coupe les oignons bio en fines lamelles, et on les cuits dans un fond d’huile à la poêle jusqu’à ce qu’ils soient joliment blondis.

A partir de là, c’est très simple, si on aime un peu relevé,

on étale quelques cuillères à café de moutarde sur le fond de tarte, sinon on laisse nature, on couvre la tarte d’oignons bio, on parsème généreusement thym bio.

Sel, poivre et des morceaux de chèvre, et voila une tarte prête à passer au four.

On laisse 10 mins et c’est parti pour une soirée tarte salée salade.