

RECETTE

Entrée

Tatin d'oignons rouges caramélisés au chèvre frais

Durée totale : 1 h 10

Difficulté



Ingédients :

- Oignons rouges 3,5 kg
- Beurre 200 g
- Sucre roux 120 g
- Vinaigre balsamique 80 ml
- Pâte feuilletée 6 rouleaux
- Chèvre frais 600 g
- Thym
- sel, poivre
- Miel



Préparation :

1. **Éplucher et couper les oignons rouges en lamelles, les faire revenir 20 min dans le beurre.**
2. **Ajouter le sucre, caraméliser, puis déglacer au vinaigre balsamique.**
3. **Répartir les oignons dans les moules, ajouter le chèvre, couvrir de pâte, piquer.**
4. **Cuire à 190°C, 25–30 min. Retourner à chaud et servir tiède avec salade verte.**

Conseil : Ajouter un filet de miel pour plus de douceur.



LISTE DE COURSES

24 PERSONNES

- **Oignons rouges 3,5 kg**
- **Beurre 200 g**
- **Sucre roux 120 g**
- **Vinaigre balsamique 80 ml**
- **Pâte feuilletée 6 rouleaux**
- **Chèvre frais 600 g**
- **Thym**
- **sel, poivre**
- **Miel**