

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**