



Tartelettes en pâte filo aux oignons caramélisés et fromage de chèvre



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

8 oignons
100 grammes de beurre
2 brins de thym
sel et poivre
1 paquet de pâte filo
3 cuillères à soupe de mascarpone
1 fromage de chèvre (bûche)

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les oignons et coupez-les en anneaux. Cuisez-les à feu très doux dans 50 g de beurre avec quelques tiges de thym, du poivre et du sel. Mélangez de temps en temps. Après ± 45 minutes, les oignons sont joliment caramélisés. Retirez le thym.
- 2.** Faites fondre le reste du beurre.
- 3.** À l'aide d'un pinceau, beurrez 8 mini moules à tarte.
- 4.** Coupez la pâte filo en carrés de ± 10 cm sur 10.
- 5.** Déposez au fond d'un moule à tarte une feuille de pâte filo. Badigeonnez-la de beurre fondu, puis posez un autre carré de pâte dessus, de telle sorte que les pointes forment une étoile. Beurrez à nouveau. Tassez bien le tout. Faites de même avec tous les moules.
- 6.** Tartinez la pâte d'un peu de mascarpone, puis ajoutez les oignons.
- 7.** Sur chaque tartelette, déposez une rondelle de fromage de chèvre, puis quelques tiges de thym. Arrosez d'huile d'olive, puis assaisonnez de sel et de poivre.
- 8.** Placez les tartelettes ± 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.