

## Tarte aux oignons et chèvre



Pour aujourd'hui, je vous propose une délicieuse tarte très simple à réaliser, rapide et vraiment très très bonne ! Trouvé chez "Chef Nini" eh oui encore une fois mais je dois dire que je l'ai beaucoup modifié ! J'ai beaucoup aimé l'association oignon-chèvre. Donc voici une belle tarte testé et approuvé ! C'est à votre tour ! 😊

### Pour 4 à 6 personnes

#### Ingédients:

1 pâte brisée

100g de chèvre en bûche

4 oignons

Du thym

10cl d'eau

Sel, poivre

#### Préparation:

Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

Déroulez la pâte avec le papier sulfurisé sur une plaque de cuisson à plat. Piquez-la avec une fourchette et enfournez-la pour 5min, sortez-la du four et laissez-la refroidir.

Emincez les oignons et faites-les suer dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive pendant 5min. Les oignons doivent devenir translucides.

Versez l'eau et le thym et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le jus soit évaporé. Salez et poivrez.

Déposez les oignons sur la tarte.

Ajoutez le chèvre coupé en tranches sur la tarte et saupoudrez à nouveau d'un peu de thym.

Enfournez pour 25 à 30min toujours à 180°C.

Servez aussitôt.