Mini-tartelettes aux oignons et au fromage de chèvre

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	25 min
Pièces	16
Appareil	CombiSteamer V6000 45 à partir de 2021

Des oignons caramélisés et du fromage de chèvre frais et crémeux sous un couvercle de pâte feuilletée croustillante - une variante savoureuse de la tarte Tatin en format mini. Les oignons doux et beurrés s'harmonisent avec le fromage épicé et un soupçon de thym.

Tartelettes

40 g de sucre

20 g de beurre, en petits morceaux

2 oignons rouges, coupés en deux et émincés

6 brins de thym, effeuillées

¼ cc de sel

Un peu de poivre

50 g de fromage de chèvre frais

1 pâte feuilletée en rectangle, (env. 42 × 25 cm)

Assaisonnement

1 cs de vinaigre balsamique blanc

½ cs d'huile d'olive

Un peu de fleur de sel

Tartelettes

Déposer ½ cuillère à café de sucre en 4 rangées espacées de 7 cm sur une plaque à gâteau recouverte de papier sulfurisé. Déposer une noix de beurre sur chaque morceau. Répartir l'oignon et le thym, saler et poivrer, émietter le fromage de chèvre par-dessus. Dérouler la pâte feuilletée, découper des rondelles d'environ 7 cm chacune, les poser sur les oignons, bien appuyer sur les bords avec une fourchette. Insérer la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson froid, régler sur «Cuisiner pro» classique et faire cuire à 210 °C pendant env. 25 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retirer la plaque, la retourner soigneusement avec une spatule

Enfourner la plaque

Cuisiner pro classique 210 °C pendant 25 min

Assaisonner

Mélanger le vinaigre et l'huile. Dresser les tartelettes sur un plat, arroser du mélange de vinaigre, saupoudrer d'un peu de fleur de sel.

Conseils

Remplacer le fromage de chèvre frais par du fromage frais à base de lait de vache ou par une alternative végétalienne au fromage frais.

Accessoires

Emporte-pièce rond d'environ ø7 cm

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	13.03.2026