

Feuilleté au chèvre et oignons caramélisés

Temps de cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS

Pour 4 feuilletés :

1 pâte feuilleté

8 tranches de chèvre frais

2 oignons rouge (ou autre)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de sirop d'agave (ou miel)

1 œuf

Sel et poivre

Quelques feuilles de Basilic ciselées (ou origan)

RÉALISATION

Préchauffer votre four à 200 degrés.

Couper votre pâte feuilleté (ici je l'ai acheté rectangulaire) en 4 carrés.

Dans une poêle, faire cuire vos oignons émincés dans l'huile et le sirop d'agave. Ce sirop est un sucre à indice glycémique plus bas. Mélanger et laisser cuire à feu moyen/doux jusqu'à ce que les oignons soit caramélisés.

Déposer l'oignon au milieu de la pâte feuilleté, deux rondelles de chèvre personne ainsi qu'une pincée de sel, poivre et basilic.

Refermer les 4 coins de la pâte vers le milieu.

Batte un jaune d'œuf et à l'aide d'un pinceau, étaler sur la pâte. Cela permet à la pâte de bien dorer.

Faire cuire environ 15 min, surveiller votre four car tout dépend de votre matériel.

Parfait avec une salade. Bon appétit !

Pour un apéritif, même version mais découper la pâte en plus petit.