

Tartelette au fromage frais



Ingrédients (6 personnes) :

- 1 pâte feuilletée
- 2 oeufs
- 1 fromage frais Blanc des Pyrénées
- 2 oignons (de Trébons !)
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 20 gr de beurre
- Persil frais haché
- Sel

Epluchez les oignons et émincez les le plus finement possible.

Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez y les oignons.

Faites cuire 10 min à feu moyen en mélangeant souvent.

Salez et poivrez.

Ajoutez le sucre et laissez cuire encore 20 min à couvert et à feu doux puis laissez refroidir.

Préchauffez le four à 200 °C.

Déroulez la pâte feuilletée et découpez la en fonction de la taille de vos mini moules à tartes.

Placez la pâte dans les moules et piquez le fond avec une fourchette.

Cassez les œufs dans un saladier et fouettez les avec 2 cuillères de crème fraîche, du sel et du poivre.

Versez dans les moules et enfournez 12 à 15 min environ. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, fouettez le fromage frais avec le reste de crème. Mettez le dans une poche à douille lisse.

Ajoutez cette préparation sur vos tartelettes puis ajouter un peu de confit d'oignon sur le dessus.

Parsemez enfin d'un peu de persil haché et servez