

# Feuilleté au fromage de chèvre, compotée d'oignons rouges, thym frais et pignons de pin torréfiés |

Recette pour 12 Tapas



## Description

Joli carré de feuilletage, surmonté d'un tapis d'oignons rouges confits. Une belle tranche de chèvre sur le dessus, agrémentée de thym et pignons de pin torréfiés. Le tout légèrement fondu au four quelques minutes.

## Ingrédients

### Feuilletage

- 1 Feuille(s) Pâte feuilletée

### Compotée d'oignons rouges

- 2 Unité(s) Oignon rouge
- 2 Cuil. à soupe Sucre
- 1 Cuil. à soupe Beurre
- 1 Cuil. à soupe Miel
- 125 Ml Vinaigre de vin rouge
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 2 Pincée(s) Fleur de sel

### Buchette de chèvre

- 250 Gr Buchette de fromage de chèvre
- 125 Gr Noix de pin
- 2 Branche(s) Thym

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Feuilletage

Détaillez la feuille de feuilletage en carrés (4x sur la largeur et 6x sur la longueur). Rangez les carrés de feuilletage sur une plaque avec papier cuisson, retournez-les quand vous les déposez. Déposez dessus un nouveau papier cuisson, puis une nouvelle plaque de cuisson, de manière à

prendre le feuilletage en sandwich entre les plaques.

Enfournez dans un four chaud durant 8 min, tournez la plaque et continuez la cuisson encore 8 minutes.

Enlevez la plaque, s'il manque de la cuisson continuez sans la plaque du dessus le temps nécessaire.

### Compotée d'oignons rouges

Dans un poêlon chaud, ajoutez du beurre et faites revenir votre oignon émincé, sans coloration.

Saupoudrez de sucre, ajoutez le miel, laissez cuire à feu doux environ 2 minutes. Mouillez avec le vinaigre de vin rouge, assaisonnez de poivre et sel. Laissez réduire à feu doux pratiquement à sec. Faites refroidir les oignons en compotée sur une plaque de four froide, au frigo.

Une fois refroidie, déposez l'équivalent d'une belle cuillère à café de compotée au centre des carrés de feuilletage cuits.

### Montage

Sur les carrés de feuilletage, déposez la compotée d'oignons rouge, dessus déposez la tranche de fromage de chèvre avec dessus, les feuilles de thym et les noix de pins torréfiées.

Passez votre plaque au four pour faire fondre le fromage environ 3 minutes, il ne vous reste plus qu'à servir.

**Bon appétit!**