

Tarte fine aux pommes, oignons caramélisés et Kénogami

Recette pour 4 personnes

Description

Pâte feuilletée croustillante garnie de fines lamelles de pommes Golden, oignons caramélisés au thym frais ainsi que de Kénogami fondu.

L'astuce du chef

Vous pouvez décorer vos tartes fines d'un trait de vinaigre balsamique réduit ce qui créera un contraste de couleur et relèvera le tout d'une pointe d'acidité.

Ingrédients

Pour les tartes fines

- 0.50 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 1 Unité(s) Pomme golden
- 2 Unité(s) Oignon
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Unité(s) Oeuf
- 160 Gr Fromage kénogami
- 2 Poignée(s) Roquette

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Pelez et coupez les pommes en deux. Retirez le cœur. Tranchez-les finement. Émincez l'oignon. Coupez le kénogami en tranches. Hachez les feuilles de thym finement.

Pour les oignons caramélisés

Dans une poêle antiadhésive, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir les oignons avec le thym haché à feu moyen tout en remuant jusqu'à ce que les oignons caramélisent, 15 à 20 minutes. Ajoutez un peu d'huile d'olive au besoin si les oignons commencent à attacher à la poêle.

Pour la tarte fine

Découpez 4 cercles de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin. Cassez l'œuf dans un bol et fouettez-le. Badigeonnez l'œuf sur la pâte feuilletée. Déposez les tranches de pommes en éventail sur la pâte feuilletée et enfournez 15 à 20 minutes. À la sortie du four, déposez un peu d'oignons caramélisés sur les tartes et ensuite quelques tranches de kénogami. Enfournez encore 3 minutes pour faire fondre le fromage.

Dressage de vos assiettes

Présentez les tartes fines sur vos assiettes et accompagnez-les de quelques feuilles de roquette.

Bon appétit!