

Pelardon en tarte fine d'oignons doux des Cévennes



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

FROMAGE : [Pélardon](#) fermiers (2)
250 g de pâte feuilletée
6 tomates mures
3 oignons doux des Cévennes
sel et poivre au goût
4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
12 feuilles de basilic

Préparation

•Détailler la pâte feuilletée en 4 cercles de 10 cm à l'aide d'un emporte pièce. •Humidifier une plaque allant au four, déposer dessus les 4 cercles de pâte feuilletée. Piquer les cercles et réserver au frais. •Emincer les oignons doux et compoter doucement sur le feu avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge.

•Monder les tomates (cuire 10 secondes les tomates à l'eau bouillante, plonger celles-ci dans l'eau glacée et retirer la peau). •Tailler les tomates en fines tranches. Réserver. •Détailler les Pélardons en tranches fines. •Cuire à blanc la pâte feuilletée (sans aucune préparation) pendant 10 minutes environ. •Une fois la pâte feuilletée précuite, répartir sur chaque tarte fine la compotée d'oignon doux, disposer dessus les tranches de tomates et de Pélardon en rosaces. •Arroser chaque tarte fine d'huile d'olive extra vierge et cuire 20 minutes environ au four. •Au terme de la cuisson, déposer sur chaque tarte fine 3 feuilles de basilic. Servir chaud.