



CROUSTILLETTES AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS ET CHÈVRE FRAIS

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

6 oignons
huile d'olive
1/2 poivron rouge
2CS de sucre
8 feuilles filo
chèvre frais
thym
poivre

Emincer les oignons et les faire revenir dans une poêle huilée. Ajouter le sucre et laisser compoter jusqu'à obtenir une jolie couleur ambrée.
Ajouter le poivron émincé finement et laisser sur le feu quelques minutes.
Huiler légèrement chaque feuille de filo, les plier en 4 et les disposer dans des mini moules à tarte. Enfourner 6min dans un four à 190°.
Garnir d'oignons et de poivron compotés, ajouter du fromage de chèvre frais, parsemer de thym et enfourner 5min. Poivrer à la sortie du four.
Déguster avec un petit mesclun.