

## Tartelettes au confit d'oignons rouges, chèvre et pignons

---

*Ingrédients (pour 24 tartelettes) :*

- 300 g de pâte feuilletée,
- 500 g d'oignons rouges,
- 50 ml de vinaigre de framboise,
- 2 c. à s. d'huile d'olive,
- 2 c. à s. à soupe de sucre de canne,
- 12 petits chèvres frais (ou 4 crottins),
- 2 c. à s. de pignons de pin,
- Fines herbes, sel, poivre.

*Préparation : 45 min. Cuisson : 15 min.*

Couper les oignons en fines lamelles. Dans une sauteuse, les faire blondir à feu doux avec l'huile d'olive. Saupoudrer de sucre, mélanger puis arroser de vinaigre. Saler, poivrer et laisser compoter 30 minutes à feu très doux en mélangeant de temps en temps. Le confit prend une belle couleur brune. Réserver dans un bocal à confiture, laisser refroidir.

Étaler la pâte, et découper des fonds de tartelettes à l'aide d'un emporte-pièce, d'un gobelet ou d'une roulette cannelée. Placer les fonds sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Piquer le centre avec une fourchette (ceci évite que la pâte gonfle et que le fromage déborde).

Couper chaque petit chèvre en deux dans le sens de l'épaisseur. Sur chaque fond, étale une cuillerée de confit d'oignon, placer au centre une rondelle de chèvre. Saupoudrer d'herbes et de pignons. Enfourner la plaque pour 15 minutes à 180°C (Th. 6). Servir immédiatement.

*Remarques :* Je remplace parfois le vinaigre de framboises par un mélange de vinaigres de Xérès et de cidre, ou encore par du vinaigre balsamique. Pour les herbes, je varie selon l'inspiration et la saison (basilic haché, un peu de thym frais, etc.).

Afin d'éviter tout débordement, il est possible de poser les fonds de tartes sur une plaque spécialement conçue pour les tartelettes, ou pour des portions plus petites, au fond de moules à muffins en silicone. Dans ce dernier cas, attention, le démoulage est malaisé en raison de la profondeur.