

# TARTE AUX OIGNONS

FRUIT RIDE

Pomme

#7



## INGRÉDIENTS

Pour une tarte — 6 personnes

- 1 pâte brisée
- 6 à 8 oignons
- FRUIT RIDE Pomme (30g)
- Fromage de chèvre (5 belles tranches)
- Huile d'olive

## PRÉPARATION

1 **Eplucher les oignons, les couper en fines tranches.**

Faire revenir les oignons dans d'huile d'olive, (10mn à feu vif). Ajouter et fond d'eau et 15g de FRUIT RIDE Pomme coupé en petits morceaux. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 1h00.

2

3 **Disposer la préparation sur la pâte. Déposer des morceaux de fromage de chèvre. Parsemer de petits morceaux de FRUIT RIDE Pomme (15g)**

3

4

4 **Mettre au four thermostat 6/7 (200°C) pendant 30 min environ**