

Tartine de confiture d'oignons au chèvre

Pour 2 personnes

- 1 oignon
- 2 tranches de pain de campagne ou Poilane
- 2 oignons
- 1 bûche de chèvre
- 1 cuillère à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique, sel et poivre.



■ *Pour une entrée gourmande, savoureuse, et légèrement sucrée salée, en plat principal avec une salade verte, ou même en apéritif coupée en bouchées.*

Servir : Tiède, avec un verre de costières de Nîmes.

Variation

Ajoutez quelques herbes de Provence, et faites gratiner les tartines avec le chèvre sous le grill du four.

■ Epluchez les oignons et coupez les en gros morceaux, et mettez les oignons à suer pendant 4 à 5 minutes dans une casserole avec l'huile et une grosse pincée de sel, à feu doux.

■ Ajoutez le miel et le vinaigre balsamique, laissez mijoter jusqu'à ce que l'oignon soit bien fondant.

■ Coupez la bûche de chèvre en 8 tranches. Grillez légèrement le pain.

■ Tartinez généreusement les tranches de pain de confiture d'oignons, ajoutez les tranches de chèvre, et poivrez légèrement.

Conseils

Aucune difficulté