



Coupelles chèvre & oignons caramélisés

Ingédients

(Pour 6 coupelles)

- 100 g de fromage de chèvre frais
- 2 oignons
- 1 à 2 c.c. de sucre en poudre
- 1 c.c. de miel
- 3 feuilles de pâte filo
- un peu de beurre fondu
- sel
- poivre gris

Préchauffez votre four à 190°C.

Coupez les feuilles de pâte filo en deux, puis pliez-les chacune en deux. Si besoin, coupez un des bords pour obtenir 6 carrés.

À l'aide d'un pinceau, enduisez légèrement vos feuilles de beurre fondu et tapissez-en vos moules à muffin. Enfourez pour 5 mn.

Émincez finement les oignons et faites-les cuire à feu moyen/doux dans une poêle beurrée. Au bout de 5 mn, ajoutez le sucre en poudre et poursuivez la cuisson.

Lorsque les oignons commencent à colorer, rajouter le miel et laisser sur le feu jusqu'à ce que les oignons prennent une belle couleur caramélisée.

Mélanger le fromage de chèvre frais avec les oignons refroidis et répartissez le mélange dans vos 6 coupelles de pâte filo. Ré-enfourez pour 3 mn.

Saupoudrez chaque coupelle d'une pincée de sel et de poivre, et servez chaud ou tiède.

Bon appétit ! :)