

IDÉE RECETTE LES RUCHERS DE CYBELE



TATIN DE CHÈVRE MIEL

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 3 oignons blanc
- 1 buche de chèvre
- huile d'olive
- 3 cuillère à café de miel de Toutes Fleurs

Préparation

1. Emincer les oignons , les faire cuire dans un filet d'huile
2. Sur une feuille de papier sulfurisé, badigeonner le miel , puis ajouter le chèvre coupé en tranches. Ajouter les oignons refroidis puis recouvrir de la pâte feuilletée en repliant les bords et faire des petits trous.
3. Faire cuire à four chaud 180°C pendant 25 min

Ajouter à une petite salade verte, un délice.

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 25 MIN

Bon appétit