



Tartelettes au reblochon et aux oignons caramélisés

Ingrédients

12 croûtes à tartelettes (achetées toutes prêtes dans le commerce) – 300 g de reblochon, la croûte enlevée, coupé en très petits dés – 2 œufs – 250 ml de crème 15% – Une pincée de noix de muscade râpée – Sel et poivre frais moulu, au goût

Préparation

Préchauffer le four à 200° C (400° F). Faire cuire les tartelettes 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient juste dorées. Battre le fromage, les œufs, la crème et la muscade, au robot culinaire, jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Assaisonner de sel et poivre. Remplir les tartelettes avec la préparation au fromage. Garnir d'oignons caramélisés. Remettre au four 10 minutes jusqu'à ce que ce soit bien doré.

Oignons caramélisés

3 c. à soupe de beurre – 1 tasse d'oignons coupés en petits morceaux – 2 c. à soupe de sucre – 1 c. à de vinaigre balsamique – 1 c. à soupe de romarin frais haché.

Dans un grand poêlon, faire fondre le beurre et y faire dorer les oignons environ 5 minutes. Ajouter le sucre et le vinaigre balsamique. Poursuivre la cuisson 5 minutes jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés. Ajouter le romarin.

