



Tarte feuilletée chèvre, kale et tomates

[RECETTES](#) - [PIZZAS](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 2-4

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN

TEMPS DE CUISSON :
40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée du commerce
- ½ tasse de fromage à la crème
- 1/3 de tasse de fromage de chèvre
- 1 c. table d'huile de tomates séchées
- 15 tomates cerises, coupées en deux
- 1 grande feuille de kale, déchiqueté en petits morceaux
- 2-3 tomates séchées dans l'huile, hachées finement
- 1 1/2 c. table de beurre
- 1 petit filet d'huile
- 1 oignon, coupé en fines tranches
- ½ c. table de vinaigre de cidre
- ½ c. table de sirop d'érable

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Dérouler une pâte feuilletée du commerce décongelée sur une plaque à biscuit recouverte de papier parchemin.
3. Dans un bol, fouetter le fromage à la crème, le fromage de chèvre et l'huile de tomates séchées ensemble.
4. Étendre le mélange de fromage sur la pâte feuilletée en laissant une petite bordure de 1 pouce de

chaque côté.

5. Déposer sur le fromage les tomates cerises, le kale et les tomates séchées.
6. Dans un poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen vif. Ajouter un filet d'huile.
7. Ajouter les oignons et faire cuire jusqu'à ce que les oignons soient légèrement dorés.
8. Ajouter le vinaigre de cidre et le sirop d'érable et porter à ébullition.
9. Réduire le feu à medium-doux et laisser mijoter 15 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit caramélisé. Brasser de temps à autre.
10. Déposer les oignons caramélisés sur la tarte.
11. Saler et poivrer.
12. Enfourner pendant 17 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.
13. Servir et déguster. Vous pouvez ajouter un petit filet d'huile d'olive au goût.