Tartelettes en pâte filo aux oignons caramélisés et fromage de chèvre

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

8 oignons
100 grammes de beurre
2 brins de thym
sel et poivre
1 paquet de pâte filo
3 cuillères à soupe de mascarpone
1 fromage de chèvre (bûche)

Méthode de préparation

1. **Épluchez les oignons et coupez-les en anneaux. Cuisez-les à feu très doux dans 50 g de beurre avec quelques tiges de thym, du poivre et du sel. Mélangez de temps en temps. Après ± 45 minutes, les oignons sont joliment caramélisés. Retirez le thym.**
2. **Faites fondre le reste du beurre.**
3. **À l'aide d'un pinceau, beurrez 8 mini moules à tarte.**
4. **Coupez la pâte filo en carrés de ± 10 cm sur 10.**
5. **Déposez au fond d'un moule à tarte une feuille de pâte filo. Badigeonnez-la de beurre fondu, puis posez un autre carré de pâte dessus, de telle sorte que les pointes forment une étoile. Beurrez à nouveau. Tassez bien le tout. Faites de même avec tous les moules.**
6. **Tartinez la pâte d'un peu de mascarpone, puis ajoutez les oignons.**
7. **Sur chaque tartelette, déposez une rondelle de fromage de chèvre, puis quelques tiges de thym. Arrosez d'huile d'olive, puis assaisonnez de sel et de poivre.**
8. **Placez les tartelettes ± 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**