**[TARTELETTES AUX OIGNONS CARAMELISES ET CHEVRE FRAIS](http://delicesdhelene.over-blog.com/article-tartelettes-aux-oignons-caramelises-et-chevre-frais-119873443.html%22%20%5Co%20%22TARTELETTES%20AUX%20OIGNONS%20CARAMELISES%20ET%20CHEVRE%20FRAIS)**

Pour une vingtaine de mini tartelettes

* 1 pâte feuilletée toute prête
* 3 oignons
* 50g de fromage de chèvre frais (type chavroux)
* 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
* 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
* 1 cuil. à soupe de cassonade
* sel et poivre
* romarin
* gruyère râpé

Peler et emincer les oignons et les faire revenir dans une casserole à feu doux avec l'huile d'olive. Quand ils commencent à devenir transparents, déglacer avec le vinaigre balsamique et prolonger la cuisson 10 minutes.  Ajouter la cassonade et laisser cuire encore 15 minutes. Vérifier la cuisson qui doit être fondante, à défaut prolonger encore la cuisson quelques minutes. Réserver.

Découper des ronds de pâte à l'aide d'un emporte-pièce et foncer les moule à tartelettes. Piquer le centre avec une fourchette. Préchauffer le four th.200°C.

Déposer un peu de garniture aux oignons au centre des tartelettes. Déposer ensuite un peu de fromage de chèvre. Parsemer de romarin, un peu de sel et de poivre et terminer par du gruyère. Passer au four 15 à 20 minutes. Déguster tièdes ou froides.