Tarte Goldfish, Brie et oignons caramélisés

Préparation: 50 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)
- 140g de Goldfish
- 100g de beurre fondu
- 2 à 3 cuillères à soupe d'eau
- 2 oignons
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 pomme
- 1 brie à 250g
- Thym frais
- Miel pour l'accompagnement

Préparation
1. Préchauffer le four à 160°C en mode chaleur tournante.
2. Réduire les Goldfish en poudre et les mélanger avec le beurre et l'eau.
3. Étaler la pâte dans un moule à tarte.
4. Couper les oignons en fines rondelles.
5. Faire fondre 1 cuillère à soupe de beurre dans une poêle et faire revenir brièvement les oignons.
6. Ajouter le vinaigre balsamique et le sucre et laisser cuire quelques minutes.
7. Répartir les oignons caramélisés sur la pâte.
8. Couper le Brie et la pomme et les recouvrir d'oignons.
9. Répartir le thym.
10. Recouvrir la tarte de papier aluminium et enfourner pendant environ 30 minutes.
11. Servir tiède avec du miel.