



PARTAGEZ VOTRE

PASSION

de la bouffe



RECETTE

Tartelettes au Baluchon et aux oignons caramélisés

(Recette de Jean-Luc Bouchard de la Fromagerie Hamer Mont-Royal)

INGRÉDIENTS POUR LES TARTELETTES

- 12 croûtes à tartelettes (du commerce)
- 250 ml (1 tasse) de fromage Baluchon, la croûte enlevée, râpé
- 2 œufs
- 250 ml (1 tasse) de crème 15 %
- Une pincée de noix de muscade râpée
- Sel et poivre frais moulu, au goût

INGRÉDIENTS POUR LES OIGNONS CARAMÉLISÉS

- 45 ml (3 c.s.) de beurre
- 250 ml (1 tasse) d'oignons perlés, coupés en deux
- 30 ml (2 c.s.) de sucre
- 15 ml (1 c.s.) de vinaigre balsamique
- 15 ml (1 c.s.) de romarin frais, haché

TEMPS DE PRÉPARATION

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

30 minutes

PORTIONS

12 tartelettes

PRÉPARATION POUR LES TARTELETTES

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Faire cuire les tartelettes 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tout juste dorées.
3. Battre le fromage, les œufs, la crème et la muscade, au robot culinaire, jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
4. Assaisonner de sel et poivre, remplir les tartelettes avec la préparation au fromage et garnir d'oignons caramélisés.
5. Remettre au four 10 minutes jusqu'à ce que la garniture soit dorée.

PRÉPARATION POUR LES OIGNONS CARAMÉLISÉS

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



Téléchargez les autres recettes à succès

DES COMMERÇANTS SUR LE SITE DE L'AVENUE !

- mobile.mont-royal.net/recettes •

L'AVENUE DU
MONT-ROYAL

Toujours une bonne adresse

- www.mont-royal.net •

