

# Feuilleté aux oignons confits et thym, sphère de fromage frais aux noix de Grenoble torréfiées

Recette pour 12 tapas

## Description

Petites bouchées de feuilletage servies chaudes et garnies d'oignons caramélisés au thym superposées d'une belle boule de fromage frais.

## L'astuce du chef

Vous pouvez varier la recette avec du fromage de chèvre frais et avec les herbes fraîches à votre goût.

## Ingrédients

### Pour les mini-tartes

- 0.25 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Branche(s) Thym
- 175 Gr Fromage philadelphia
- 5 Branche(s) Ciboulette
- 12 Unité(s) Noix de grenoble
- 35 Gr Sucre
- 125 Gr Fromage de chèvre frais
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Coupez de petits cercles de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce. Émincez l'oignon. Effeuillez le thym. Torréfiez les noix au four pendant 5 minutes. Ciselez finement la ciboulette.

### Préparation des fonds de mini-tartes

Déposez les cercles de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin. Recouvrez-les d'une autre feuille de papier parchemin et finalement d'une deuxième plaque de cuisson pour éviter que la pâte ne lève trop. Cuire au four pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

### Préparation de l'oignon confit

Dans une casserole, cuire les oignons avec le sucre et une noisette de beurre pendant environ 10 à 20 minutes à feu moyen jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel. Ajoutez les feuilles de thym. Laissez réduire jusqu'à évaporation complète. Assaisonnez de sel et poivre.

### Préparation des sphères de fromage

Placez le fromage de chèvre et le Philadelphia dans le bol du mélangeur et mélangez bien à l'aide de la feuille (ou batteur plat : ustensile de votre robot).

À l'aide d'une maryse, incorporez la ciboulette ciselée. Salez, poivrez. Garnissez une poche à pâtisserie munie d'une douille unie et réalisez de jolies sphères de 1,5 cm de diamètre. Conservez au réfrigérateur. Broyez finement les noix de Grenoble torréfiées.

### Dressage de vos tapas

Roulez les sphères de fromage dans la poudre de noix de Grenoble. Déposez une cuillère d'oignons sur vos fonds de feuilletage et placez une sphère dessus. Décorez de quelques jeunes pousses.

**Bon appétit!**