Tarte rustique : Lardons, tomates, chèvre et oignons caramélisés

Les ingrédients

- 1 pâte feuilletée HERTA®
- 100g dés de lardons HERTA®
- 2 gros oignons
- 2 c. à soupe de crème de balsamique
- 1 c. à soupe de sucre
- 4 tomates
- 150 g de fromage de chèvre
- Basilic frais
- Huile d'olive, sel, poivre

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites revenir les oignons dans un filet d'huile d'olive avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés.
- Étalez la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Disposez les oignons, les tomates coupées en rondelles, les lardons cuits et parsemez de fromage de chèvre.
- Salez, poivrez et repliez légèrement les bords pour former la galette.
- Enfournez 25-30 minutes jusqu'à dorure.
- Garnissez de basilic frais et de crème balsamique avant de servir.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**