**Tartelettes oignons - chèvre - pignons**  
  
Pour 24 mini tartelettes + 12 de taille type muffins :  
  
Pour la pâte :  
- 200 g de farine- 80 mL d’eau- 80 mL d’huile d’olive- 1 pincée de sel- 2 ou 3 brins de thym (j'ai mis du thym séché)

Pour la garniture :

- 3 oignons, dont 1 rouge pour moi - 2 càs d’huile d’olive- 1 pincée de paprika- 40 g de pignons- 150 mL de crème liquide allégée- 1 œuf- 1 bûche de fromage de chèvre

Préchauffer le four à 180°C.

Préparer la pâte. Dans un saladier, mettre la farine, le sel et le thym émietté. Mélanger, faire un puits et ajouter l’eau et l’huile d’olive. Mélanger rapidement, sans pétrir sinon la pâte sera dure, jusqu’à l’obtention d’une boule.

Eplucher et émincer les oignons. Dans une sauteuse, verser 2 c à s d’huile d’olive. Ajouter les oignons émincés et le paprika. Saler. Laisser mijoter à feu doux pendant environ ½ heure. Les oignons doivent être fondants et colorés. Laisser tiédir.

Faire griller les pignons quelques minutes dans une poêle ou au four. Les hacher très grossièrement avec un couteau.  
Mélanger l’œuf et la crème liquide. Saler. Ajouter les pignons et les oignons. Mélanger.

Etaler finement la pâte au rouleau. Découper des cercles de la taille de vos moules. Garnir les moules avec les cercles de pâte et y déposer la garniture. Découper des rondelles de fromage de chèvre et les déposer sur les tartelettes.

Enfourner et cuire 30 minutes.

[](http://storage.canalblog.com/58/33/479194/53069360.jpg)