



Τάρτα με ντοματίνια & ανθότυρο

Μερίδες: 4-6, Χρόνος προετοιμασίας: 15', Χρόνος μαγειρέματος: 25-35'

Υλικά:

- 1 φύλλο σφολιατας
- 1/2 κιλό ντοματίνια
- 3 μεγάλα κρεμμύδια
- 1 σελίδα σκόρδο
- 20 γρ. Βούτυρο αγελαδινό ανάλατο
- 2 κλαδάκια φρέσκο θυμάρι
- 250 γρ. Ανθότυρο

Εκτέλεση:

1. Κόψετε τα κρεμμύδια στα 2 κάθετα του κοτσανιού και στη συνέχεια σε λεπτές φέτες. Βάλτε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά και αφήστε το βούτυρο να λιώσει καλά. Ρίξτε τα κρεμμύδια και αφήστε τα να μαγειρευτούν και να καραμελωσουν για περίπου 10'. Μόλις πάρουν χρώμα, ρίξτε το σκόρδο ψιλόκομμένο και αφήστε άλλα 3-4 λεπτά. Βγάλτε από τη φωτιά και αφήστε στην άκρη να κρυώσουν καλά.
2. Στρώστε ένα κομμάτι λαδόκολλα σε ένα ταψί φούρνου και απλώστε τη σφολιάτα. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200ος.
3. Απλώστε τα καραμελωμένα κρεμμύδια στην σφολιάτα αφήνοντας 2 εκ. απόσταση από τις άκρες. Με ένα κουτάλι ή με τα χέρια σας (ανάλογα το πόσο κρεμώδες είναι το ανθότυρο), μοιράστε το ισομερώς πάνω στα κρεμμύδια. Πλύντε καλά τα ντοματίνια, κόψτε τα στα 2 κάθετα του κοτσανιού και αραδιάστε τα πάνω στην τάρτα. Ραντίστε με ελαιόλαδο και πασπαλίστε με χοντρό αλάτι.



4. Με ένα μαχαίρι, χάραξε την σφολιάτα. Χωρίς να την κόψετε, χάραξε απαλά τις 4 πλευρές με 4 ευθείες γραμμές, εκεί που αρχίζει η γέμιση. Έτσι θα φουσκώσει κάνοντας ένα σχέδιο στις άκρες της. Εναλλακτικά διπλώστε τις άκρες προς τα μέσα.

5. Ψήστε την τάρτα με ντοματίνια στον αέρα για 25-35', μέχρι να ψηθεί και να ροδοκοκκινίσει η ζύμη και να ψηθούν τα ντοματίνια. Μόλις την βγάλετε από τον φούρνο ραντίστε ελαφρώς με ελαιόλαδο και τρίψτε με το χέρι σας το φρέσκο θυμάρι σε όλη την επιφάνεια της τάρτας.

#LoveOnly

Madame Ginger