

TARTE À L'OIGNON



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée,
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive (ou autre),
- 3 ou 4 gros oignons doux (des Cévennes ou de Roscoff),
- 1 petit sachet de fromage râpé,
- 1 petit pot de crème fraîche,
- 2 œufs.

Éplucher les oignons et les couper en lamelles.

Faire chauffer l'huile dans la poêle, y mettre les oignons et remuer doucement jusqu'à ce qu'ils soient transparents.

Faire cuire à blanc, 7 à 8 minutes la pâte feuilletée après l'avoir préalablement piquée afin qu'elle ne gonfle pas trop.

Battre les deux œufs avec la crème fraîche, saler et poivrer.

Étaler les oignons sur la pâte précuite.

Verser le mélange, œufs, crème fraîche sel poivre, parsemer de fromage râpé. Mettre au four thermostat 7 jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

Servir avec une salade.

Recette proposée par Marie-Rose.

Mots-clés :