

Tarte aux oignons

Ingrédients :

1 pâte brisée toute prête, 300 g d'oignons, 2 ou 3 œufs, 20 cl de crème liquide entière, noix de muscade, sel, poivre, beurre, moutarde, gruyère râpé

Préparation :

Étalez la pâte dans un moule à tarte avec son papier sulfurisé, piquez la tarte avec une fourchette puis mettre un peu de moutarde sur le fond de tarte.

Battre les œufs en mélangeant les jaunes et les blancs.

Mettre le beurre (un bon morceau) dans une poêle, y faire revenir les oignons, saler, poivrer, et ajouter un peu de muscade.

Quand les oignons sont cuits (transparents et dorés), rajouter la crème liquide tout en tournant pendant 1 min.

Enlever du feu la poêle.

Attendre 5 min avant de rajouter les œufs, puis remuer à nouveau.

Mettre le mélange obtenu dans la pâte.

Ajouter un peu de gruyère sur le dessus pour gratiner.

Enfourner à 200°C (thermostat 6-7) pendant 35 min.

QT'M LE BIO