

CUISINEZ...



Tarte à l'oignon à la crème

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Plat principal – facile



Ingrédients (pour 6 pers)

- 5 oignons jaune CUISINEZ...
- 1 pâte brisée
- 4 œufs
- 350g de crème fraîche épaisse
- 10 cl de lait
- 4c à soupe d'huile d'olive
- Sel & poivre



Préparation de la recette :

1. Pelez et émincez les oignons. Faites chauffer l'huile dans une poêle et mettez les oignons à revenir en remuant jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Préchauffez le four à 220° (th.7).
3. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, puis piquez-la avec une fourchette et garnissez-en le moule. Placez au frais.
4. Fouettez les œufs entiers avec la crème et le lait.
5. Salez, poivrez, puis ajoutez les oignons.
6. Répartissez la préparation dans le fond de tarte.
7. Enfournez et faites cuire 35 min.
8. Sortez la tarte du four, laissez refroidir 3 à 4 min et démoulez.

