

Tarte à l'oignon et au fromage

Ingrédient pour 1 tarte : 1 pâte brisée, 2 gros oignons, 2 c.à.s huile, 500 g d'emmental ou conté, 2 œufs, 1 dl lait, 125 g crème fraîche, sel, poivre, noix de muscade



- Faire une pâte brisée. La mettre en boule et la laisser reposer au frais
- Étendre la pâte au rouleau et garnir un moule beurré et fariné. Piquer le fond
- Faire cuire la pâte à blanc à four chaud 15 mn
- Pendant ce temps faire fondre dans l'huile (cuire doucement sans colorer) les oignons hachés finement. Remuer de temps en temps. Retirer du feu.
- Râper le fromage et parsemer le fond de la tarte avec la moitié
- Ajouter les oignons et enfin le reste de fromage
- Battre ensemble les œufs, la crème, le lait, saler et poivrer et ajouter un peu de muscade râpée.
- Verser sur la tarte

Cuire à four chaud 25 mn environ.

Servir chaud