



Les papilles d' **Udibri**



TARTE A L'OIGNON



Temps de préparation
20 min



Temps de cuisson
40 min



Portions
4 personnes



Difficulté
Facile



Type de plat
Entrée/ Plat principal



Type de recette
Tarte salée/végétarien



Ingrédients

Pâte Brisée :

- 200g de farine
- 70g de ghee ou beurre ou margarine
- 45 à 50ml d'eau
- Sel

Appareil à flan :

- 4 oignons
- 3oeufs
- 2 cas de crème fraîche épaisse 15%mg
- Une poignée d'emmental râpé
- 1 càc de ghee ou beurre ou margarine
- Sel
- Poivre
- Muscade



Instructions

- Dans un saladier, travailler la matière grasse avec la farine. Dès que celle-ci est bien incorporée, ajouter de l'eau de façon à former une boule. Filmez la pâte et la placez au frigo.
- Émincer les oignons épluchés. Dans une poêle chaude, y déposer la matière grasse et faire suer les oignons préalablement coupés. Assaisonner avec le sel, le poivre. Faire revenir les oignons environ 10 à 15 min. Surveiller pour éviter qu'ils ne brunissent. Une fois cuits, laisser refroidir
- Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte et foncer le moule à tarte de 20 cm.
- Dans un bol, fouetter les œufs et la crème, sel, poivre et la muscade.
- Préchauffer le four à 180°C
- Placer dans le fond de tarte les oignons et ajouter le mélange œufs, crème. Parsemer le dessus de fromage.
- Enfourner la tarte à 180°C et cuire pendant 30 à 35 minutes. Elle doit être bien dorée.
- A vos papilles !

