

# TARTE A L'OIGNON

(pour 8 personnes)

- 800 GR D'OIGNONS EPLUCHES ET HACHES
- 75 GR DE BEURRE
- 50 GR DE FARINE
- 2 ŒUFS
- 80 GR DE CREME FRAICHE
- SEL-POIVRE-MUSCADE
- 50 GR DE GRUYERE RAPE
- 250 GR DE PATE BRISEE



Préparer la pâte brisée.



Mettre 2 œufs, la crème fraîche, le sel, le poivre, la muscade.  
Battre le mélange.

Faire fondre le beurre et ajouter les oignons. Cuire 15 minutes.  
Saupoudrer la farine sur les oignons et mélanger le tout dans un récipient.



Verser le tout sur les oignons et ensuite sur un fond de tarte.  
Aplatir avec une cuillère pour égaliser. Saupoudrer de gruyère râpé.

CUISSON : 30 à 40 minutes -  
FOUR 200°

*Pâtissier : Claude Squelart*

**Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !**