

RECETTE CUISINE des GONES

TARTE A L'OIGNON

Ingrédients :

- 1 Pâte brisée,
- 500 gr d'oignons (rouges ou blanc),
- 1 cuillerée à soupe d'huile,
- 15 gr de beurre,
- 4 œuf(s)
- 250 gr de crème fraîche,
- 25 cl de lait,
- 125 gr de lardons,
- 1 pincée d'origan, 1 pincée(s) de sel, poivre.

Recette:

- Dans une poêle, faites revenir les lardons dans un mélange d'huile et de beurre.
- Quand les lardons sont dorés, ajoutez les oignons finement émincés, mélangez pendant 15 minutes sans coloration.
- Lorsque les oignons sont cuits.
- Dans un saladier, mélangez les oignons, les œufs battus, la crème, le lait,
- 1 pincée(s) de sel, poivre.
- Versez la préparation sur le fond de tarte.
- Ajouter une pincée de poudre d'origan.
- Passer cuire à four chaud (th. 8 - 240 °C) 40 à 45 minutes.
- Vous pouvez décorer votre tarte avec des lamelles de pâte de 1/2 cm d'épaisseur environ en les croisant.
- Passer au four chaud 40 à 45 minutes.

Bon Appétit