



Tartes, tourtes, quiches

Tarte à l'oignon à l'ancienne



50 min	20 min	30 min	0	371
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher et émincer les oignons assez finement.
- 2 Battre dans un bol les oeufs puis ajouter la crème et le gruyère, mélanger. Poivrer la préparation.

Étape 2

Cuisson des oignons

- 1 Mettre une sauteuse sur feu moyen et y verser le beurre.
- 2 Ajouter les oignons et le thym et laisser le tout sur le feu à couvert en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les oignons soient transparents et commencent à colorer. Découvrir et prolonger la cuisson pendant 3 minutes.

Étape 3

Précuisson et réalisation de la tarte

- 1 Mettre la pâte à tarte dans un moule, découper la pâte en excès, et la couvrir de haricots secs, enfourner pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 180°C (Th.6).
- 2 Retirer les haricots et réserver jusqu'à ce que les

6 Oignon(s)
1 Pâte(s) feuilletée(s)
10 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
120 g **Crème fraîche épaisse**
60 g **Gruyère râpé**
2 tige(s) **Thym**
1 **Poivre**
1 **Sel**

oignons soient à point.

- 3 Verser alors les oignons sur la pâte et ajouter le mélange oeufs/crème et fromage. Remuer rapidement.

Étape 4

Cuisson de la tarte

- 1 Enfourner dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) et faire cuire pendant une vingtaine de minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir la tarte du four. Elle se déguste chaude, tiède ou froide.

Étape 6

Dressage

- 1 Sortir la tarte du four. Elle se déguste chaude, tiède ou froide.