



Tartes, tourtes, quiches
Tarte aux échalotes



45 min	15 min	30 min	0	291
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Étape 1

Préparation de la tarte aux échalotes

- 1 Eplucher et émincer les échalotes.
- 2 Si elles sont de petites tailles, on peut les laisser entières. Les faire revenir quelques minutes dans une poêle avec un peu de matière grasse.
- 3 Ciseler la ciboulette.
- 4 Dans un saladier, fouetter les oeufs avec la crème pour former l'appareil.
- 5 Assaisonner et ajouter la ciboulette.
- 6 Disposer la pâte brisée dans le moule à tarte.
- 7 Mettre les échalotes sur la pâte.
- 8 Verser la préparation sur la pâte brisée.
- 9 Faire cuire 30 minutes au four à 180°C (Th.6).

250 g **Echalote(s)**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
4 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
4 tige(s) **Ciboulette**
1 **Pâte(s) brisée(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**