

## Tarte aux oignons

  
**4** pour personnes



**20'** Temps de préparation

**30'** Temps de cuisson

### Ingrédients

- 1 pâte Brisée
- 2-3 gros oignons
- 2 œuf
- fromage râpé
- 20 cl de crème fraîche
- moutarde
- Sel, poivre, huile d'olive, muscade



- 1** Eplucher et émincer finement les oignons, les faire dorer pendant une quinzaine de minutes dans de l'huile d'olive. Assaisonner-les avec du sel et poivre.
- 2** Préparer l'appareil de votre tarte en battant les œufs avec la crème, le fromage et la muscade.
- 3** Étaler la pâte, vous pouvez étaler un peu de moutarde dans le fond (facultatif!). Déposer vos oignons et rajouter le mélange crémeux.
- 4** Laisser cuire une trentaine de minutes à 200 degrés.  
Les ingrédients pour une pâte Brisée maison : mélanger 250g de farine, 150g de beurre, 1 verre d'eau (20cl) et 1 pincée de sel. N'oubliez pas de pré-cuire votre pâte une dizaine de minutes avant de déposer les oignons et la crème.
- 5** C'est prêt !

