**Tarte à l’oignon**



Ingrédients :

- 1 pâte brisée  
- 800 g d’oignons  
- 3 œufs  
- 20 cl de crème fraîche liquide  
- 1 CàS de farine  
- Sel, poivre  
- Noix de muscade  
- 1 noix de beurre

Recette :

Préparez la pâte brisée. Etalez la pâte sur un plan de travail fariné et déposez-la dans un moule à tarte préalablement beurré et fariné. Piquez la pâte avec une fourchette.

Epluchez et coupez les oignons en fines lamelles. Faites-les revenir dans la noix de beurre dans une poêle à petit feu. Ils ne doivent pas colorer. Lorsqu’ils sont translucides, saupoudrez-les de farine et remuez quelques instants. Arrêtez la cuisson.

Dans un saladier, fouettez les œufs et la crème. Salez, poivrez et ajoutez de la noix de muscade. Versez les oignons dans le saladier et versez la préparation sur la pâte.

Cuisson :

Enfournez la tarte dans un four bien préchauffé et laissez-la cuire pendant 30 mn à 210° (th7). Elle doit être bien dorée.

Servez la tarte chaude et accompagnez-la d’une salade verte, par exemple.

***http://www.evacuisine.fr/***