
Tarte à l'oignon et Tomme de Savoie

Ingrédients :

- 🍷 Un rouleau de pâte brisée
- 🍷 3 oignons
- 🍷 100gr de lardons
- 🍷 Huile d'olive
- 🍷 3 œufs
- 🍷 10 cl de crème
- 🍷 Quelques tranches de Tomme de Savoie
- 🍷 sel et poivre

- 🍷 Préchauffer le four à 180°C
- 🍷 Battre les œufs avec une pincée de sel et de poivre ajouter la crème et réserver.
- 🍷 Emincez les oignons et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Blanchir les lardons dans l'eau (départ eau froide cela permet de dessaler les lardons) puis les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- 🍷 Etaler, dans une tourtière, la pâte brisée. Y déposer les oignons et les lardons.
- 🍷 Mettre quelques tranches de Tomme sur le dessus et y verser le mélange œufs/crème.
- 🍷 Enfournier la tarte pendant 30 min environ. Elle doit avoir une belle couleur dorée.
- 🍷 Servir avec une salade verte assaisonnée d'huile de noix.