

Etivaz et oignons en tarte



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

1 pâte feuilletée
1 kg d'oignons émincés (ici en congelés)
250 g de [fromage Etivaz](#) râpé
150 ml de crème liquide entière
3 oeufs
1/4 de càc de cumin
1 càs d'huile d'olive
sel, poivre

Préparation

Faire revenir les oignons à feu doux dans une sauteuse pendant 30 minutes, en les salant. Monter le feu pendant 5 à 10 minutes pour faire évaporer l'eau de végétation

Réserver pour refroidir

Dans une jatte, mélanger les oeufs, la crème, le **fromage Etivaz**, le cumin et le poivre

Verser les oignons et mélanger.

Étaler la pâte, fonder la et piquer la avec une fourchette.

Cuisson à blanc à four 150 degrés pendant 7 minutes.

Verser la préparation sur le fond de tarte.

Enfourner pour 35 minutes à 180 degrés.

Laisser la tarte à l'**Etivaz** et aux oignons dans le four éteint 10 minutes pour terminer la cuisson.