

Tarte aux oignons et Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

04 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

50 minutes



Ingrédients

Fromage : 100 grs de [Fromage Gruyère](#) râpé
250 grs pâte brisée (ou à foncer fine)
500 grs oignons
250 grs crème
50 grs beurre
10 cl lait
4 oeufs
15 grs chapelure
sel, poivre.

Préparation

Confectionnez la pâte brisée. Epluchez, émincez les oignons. Jetez-les dans une cocotte beurrée. Couvrez. Laissez étuver 1/2 heure. Dans une terrine, mélangez le lait, la crème, les oeufs et le fromage râpé. Laissez reposer 1/2 heure. Travaillez à la spatule pour obtenir une pâte homogène. Salez, poivrez. Sur une planche farinée, abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur. Foncez une tourtière beurrée de 25 cm de diamètre. Piquez le fond. Versez d'abord la purée d'oignons, puis la garniture. Chapelurez. Enfourez 25 minutes à 220 °.

Repos : 30 mm