

Tarte aux oignons et à la féta

Ingrédients pour 2 personnes

1	Pâte feuilletée
600 g	Oignons
3 C à S	Huile d'olive
125 g	Champignons frais
200 g	Féta
10 cl	Crème fraîche
	Thym
	Persil
	Sel, poivre



Recette

Précuire la pâte feuilletée dans un plat à 200°C pendant 10 à 15 mn en prenant soin de mettre un poids dessus pour l'empêcher de gonfler

Epluchez et émincez les oignons. Faites-les blondir dans une poêle à feu moyen avec une bonne pincée de thym. Déposez la féta sur les oignons lorsqu'ils sont cuits.

Lavez et coupez les champignons en fines lamelles. Faites-les dorer dans un peu de beurre puis ajoutez la crème. On peut y ajouter un peu de persil ciselé. Conservez au chaud.

Versez les oignons et la féta dans le fond de tarte puis recouvrez avec les champignons. Poivrez et déposez le persil ciselé.

Passez un peu au four pour que l'ensemble soit bien chaud avant de servir