

TARTE AUX OIGNONS.

Ingrédients :

1	Pâte brisée
4	Gros oignons
50 g	Beurre
1 c à s	Huile
2	Oeufs
80 g	Gruyère râpé
20 cl	Lait
	Sel, poivre et noix de muscade

⇒ Faire cuire le fond de la tarte à blanc 10 mn.

⇒ Emincer les oignons, faites-les fondre sans brunir dans le mélange huile beurre.

⇒ Répartissez-les sur le fond de la tarte.

⇒ Battez les oeufs entiers avec le fromage, le lait et l'assaisonnement.

⇒ Versez sur les oignons et fait cuire à four (200° ou 6-7) pendant 30 mn.