

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AUX OIGNONS ROUGES, AU CHEDDAR ET À LA SAUGE

200g pâte brisée - 2 oignons rouges - 150g cheddar - 20cl crème fraîche - 2 oeufs - 10 feuilles fraîches de sauge - 20g beurre - sel - poivre - muscade moulue -

Pâte brisée : 200g farine T.55 - 110g beurre doux - 5cl d'eau - sel

-

Dans le robot muni du couteau verser la farine, le beurre coupé en dés et le sel. Mixer pour sabler. Ajouter l'eau et mixer jusqu'à la formation d'une boule (pas trop pour ne pas qu'elle durcisse à la cuisson). Emballer de film alimentaire et entreposer au réfrigérateur minimum 1h00.

Dans une poêle fondre une noix de beurre, ajouter les oignons épluchés et émincés, les faire fondre. Dans une jatte fouetter les oeufs, la crème et le cheddar râpé (râpe à gros trous). Ajouter les oignons, la sauge ciselée finement, saler, poivrer, muscader.

Mélanger.

Préchauffer le four à 200° (th.6-7).

Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, poser un cercle à tarte \square 2cm. Beurrer légèrement le tour intérieur. Sur le plan de travail fariné étaler la pâte, la placer dans le cercle en laissant dépasser légèrement. Chiqueter le bord, piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Verser la préparation à l'intérieur

Enfourner et cuire 30 à 35 minutes.

Servir avec une salade verte ou comme moi une salade de tomates.