



Tarte à l'Oignon de Mamie Lily

-Pour une tarte de 6 personnes :

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 1kg d'oignons de préférence surgelés,
- 1 cuillère à soupe de sucre,
- 1 brique de 20 cl de crème fraîche entière,
- 4 tranches de jambon blanc (2 entières + 2 coupés en lamelles),
- Gruyère râpé.

Préparation :

Faites cuire à blanc la pâte feuilletée à 180°C.

Faites revenir les oignons à feu doux avec la cuillère de sucre.

Lorsqu'ils sont légèrement dorés, ajoutez la brique de crème fraîche et les deux tranches de jambon coupés en lamelles. Continuez de mélanger.

Cuire une dizaine de minutes à feu doux, jusqu'à la coloration dorée des oignons.

Sur le fond de pâte cuit, mettre les deux tranches de jambon restantes.

Y ajouter le mélange oignons/crème fraîche et jambon. Saupoudrez enfin de gruyère râpé.

Cuire au four à 180°C pendant 45 minutes.

Régalez-vous bien !