

TARTE OIGNONS CHAMPIGNONS

Voilà une tarte salée pour le repas du soir, ou alors en entrée, et pourquoi pas en apéritif coupée en petits carrés ? Et si on n'aime pas trop les oignons ou les champignons.... On remplace par d'autres légumes ! Des carottes rapées, des poireaux, des brocolis... des lardons ! ah mais oui, on peut aussi mettre autre chose que des champignons...



ingrédients :

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 250 g d'oignons émincés (surgelés c'est aussi possible!)
- 250 g de champignons de Paris (on les passe à la poêle pour enlever le surplus d'eau.)
 - 4 œufs
 - 25 cl de crème fraîche
 - gruyère rapé
 -



Étape 1

Préchauffe le four à 200° et, quand c'est chaud, fais précuire la pâte 10 minutes. Pendant ce temps, fais revenir les oignons à la sauteuse dans un peu d'huile. Non, ce n'est pas vraiment parce qu'ils étaient partis qu'on veut qu'ils reviennent, c'est pour les faire blondir. Non, mais là ça ne veut pas dire qu'il vont avoir des cheveux blonds tout à coup hein ! Ils vont juste changer de couleur comme sur la photo !



Étape 2

Comme les oignons s'ennuient tout seul, on va leur ajouter leurs copains les champignons. On les fait revenir (et oui encore) pendant 5 minutes.

Étape 3



Mets les petits oignons/champignons dans la pâte précuite et répartis bien pour qu'il y en ait partout.



Étape 4

Dans un saladier mets les œufs (sans la coquille), la crème fraîche, une grosse poignée de gruyère et un petit peu de noix de muscade. Fouette bien pour que ça soit homogène.



Étape 5

Verse le contenu du saladier pour recouvrir les oignons/champignons.



Étape 6

Mets la tarte au four pour une trentaine de minutes. Quand elle est bien dorée, c'est prêt !