



# TARTE À L'OIGNON CLASSIQUE

## INGRÉDIENTS

- Pâte Brisée
- 400 g Oignons
- 70 g Gruyère râpé
- 2 c-à-s Huile d'olive
- 17 cl Crème fraîche
- 17 cl Lait
- 3 Œufs
- 1 pincée Noix de muscade
- 15 g Beurre (pour le moule)
- Sel
- Poivre

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 35MN**  
**TEMPS TOTAL : 50MN**

## PRÉPARATION

Pelez et émincez les oignons. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir les oignons sans coloration jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Préchauffez le four à 180 °C.

Beurrez un moule à tarte et garnissez-le de pâte. Piquez-la avec une fourchette.

Fouettez la crème, le lait, les œufs entiers, le gruyère râpé et la pincée de muscade. Salez et poivrez. Ajoutez les oignons et mélangez.

Répartissez ce mélange dans le fond de tarte et enfournez 35 min