

TARTE À L'OIGNON ET CIBOULETTE

- Pâte Brisée maison
- 600 g d'oignon doux
- 25 g de beurre
- 50 g de parmesan râpé
- 1 bouquet de ciboulette
- 25 cl de crème fleurette
- 3 œufs
- Sel, noix de muscade en poudre

Emincer les oignons; ciseler la ciboulette.

Faire fondre le beurre dans une poêle, y faire revenir les oignons 15 minutes à feu doux. Saler et ajouter de la noix de muscade à votre guise.

Dans un cul de poule mettre les oignons, la crème fleurette et mélanger. Ajouter les œufs, les $\frac{3}{4}$ du parmesan et la ciboulette. Bien mélanger.

Etaler la pâte Brisée dans un moule à tarte beurré (30 cm de diamètre environ). Déposer la préparation dessus et saupoudrer du reste de parmesan râpé.

Enfourner à four chaud thermostat 6 (180°C) environ 35 minutes.

Servir chaude avec une salade verte ou bien tiède pour un apéritif dînatoire.

