

Tarte aux oignons doux des Cévennes

Encore une entrée de saison avec ces fabuleux oignons doux des Cévennes.

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 3 oignon doux des Cévennes
- 1 œuf
- 50 cl de crème fraîche
- Sel, poivre
- Herbes de Provence ou thym
- Gruyère râpé

Préparation

Étape 1

Faire revenir les oignons. Les verser sur le fond de pâte. Dans un bol, battre l'œuf entier avec la crème fraîche.

Étape 2

Ajouter 1 pincée de sel, le poivre et les herbes de Provence. Verser la préparation sur les oignons et rajouter le gruyère râpé dessus.

Étape 3

Enfourner pendant 30 minutes à four chaud (th 6).