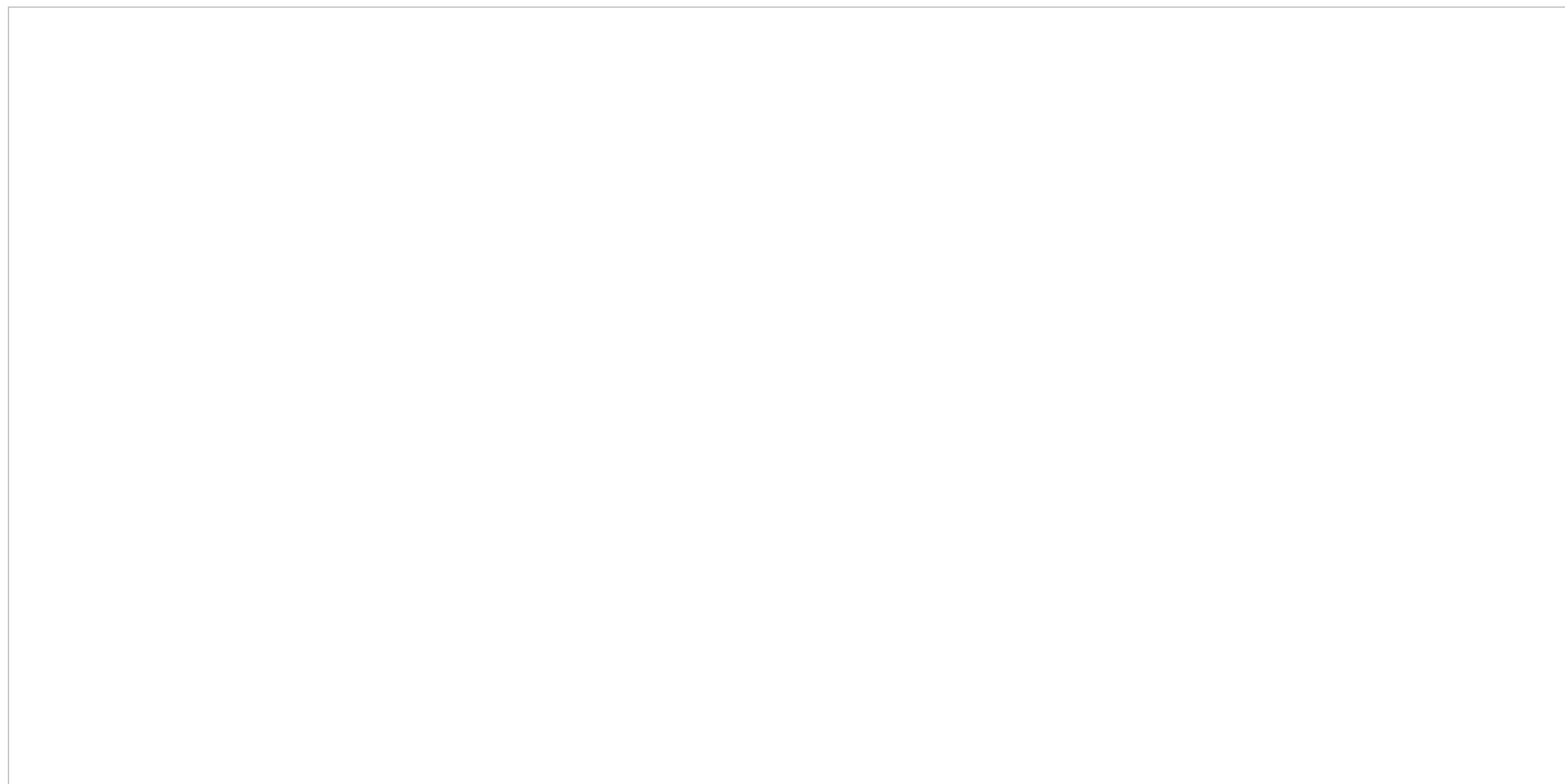


Tarte à l'oignon avec Brugge Apero



Ingredientien:

- 1 pâte feuilletée
- 120 g de Brugge Apero coupé en dés
- 2 oignons en rondelles
- 25 g de beurre
- 200 g de lardons fumés
- 3 œufs
- 300 ml de crème
- ½ c. à s. de noix de muscade
- Sel et poivre
- 300 g de haricots secs

Préparation:

Déposez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé dans un moule à tarte de 23 cm de diamètre, piquez le fond à l'aide d'une fourchette, déposez une autre feuille de papier sulfurisé et déposez les haricots secs sur celle-ci.

Faites cuire dans un four à 200 °C pendant 15 à 20 min. Ensuite, enlevez les haricots et le papier sulfurisé.

Faites cuire les rondelles d'oignon et les lardons dans du beurre pendant 10 min.

Battez les œufs avec la crème et les épices et assaisonnez avec de la noix de muscade, du sel et du poivre.

Versez les oignons sur la pâte, répartissez le fromage et versez les œufs battus sur le tout.

Faites cuire dans un four à 180 °C pendant 45 minutes jusqu'à ce que la garniture soit cuite et dorée.

4 personen
60 min
Plat principal
2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/tarte-loignon-avec-brugge-apero>