

## Fiche d'activité

# Tarte à l'oignon

*E Guëter - bon appétit !*

## Ingrédients

- 1 rouleau de pâte brisée
- 5 oignons
- 20 cl de crème fraîche
- 2 œufs
- gruyère
- sel
- poivre
- noix de muscade



## La recette

- 1/ Demande à un adulte d'émincer (couper finement) les oignons. Avec son aide, fais-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- 2/ Dans un saladier bats les œufs avec la crème fraîche. Ajoute les oignons puis le sel, le poivre et la noix de muscade et mélange bien.
- 3/ Verse le tout sur la pâte brisée après avoir étalé cette dernière dans un moule. Il ne reste plus qu'à enfourner le tout pendant 30 min à 200°C.

*Variante : Tu peux ajouter des lardons dans ta préparation si tu le souhaites.*

