



TARTE A L'OIGNON POUR LE PRINTEMPS



Pour 6 personnes:

Pâte à tarte brisée ou feuilletée pour garnir un moule à tarte
5 à 6 oignons nouveaux avec leurs tiges
250 g de ricotta
2 càs de crème fraîche légère et liquide
80 g de parmigiano reggiano
2 œufs entiers + 2 jaunes
1 filet d'huile d'olive
Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.Étaler la pâte à tarte dans le moule beurré si nécessaire. Piquer le fond avec une fourchette, recouvrir d'un papier cuisson et garnir avec des haricots sec ou du riz. Cuire environ 15 mn.

Pendant ce temps, nettoyer les oignons et les émincer en 4 ou 5 dans le sens de la longueur. Réserver.

Battre les œufs et le parmesan, ajouter la ricotta et le fromage jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Cette opération peut se faire au mixer. Assaisonner à votre convenance.

Remplir le fond de tarte avec cette appareil et poser les oignons émincés tête-bêche sur la surface de l'appareil à tarte. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Cuire environ 30 mn en couvrant le dessus avec un papier d'aluminium pour que la crème reste blonde!

Servir avec un peu de roquette ou une salade de tomates.