

## Tarte Aux Oignons



### Ingrédients pour 6 personnes :

- . 1 pâte feuilletée
- . 5 oignons
- . 1/2 litre de lait
- . 40 g de beurre
- . 40 g de farine
- . 100 g de fromage rapé
- . une pincée de muscade
- . sel et poivre

Emincer les oignons finement et faites-les fondre avec un peu d'huile d'olive dans une poêle.

Faire bouillir le lait dans une casserole. Pendant ce temps, dans une autre casserole, faire fondre le beurre avec la farine et faire cuire 2 à 3 minutes en remuant.

Retirer du feu et laisser refroidir légèrement.

Verser le lait bouillant sur ce roux. Porter à ébullition en remuant avec un fouet et laisser bouillir 3 minutes sans cesser de remuer.

Assaisonner de noix de muscade, sel et poivre puis incorporer le fromage râpé.

Mélanger la sauce aux oignons.

Etaler la pâte dans un moule à tarte et piquer avec une fourchette le fond. Garnir avec la préparation.

Mettre au four environ 20 minutes à 210°C (TH7).

Servir chaud .