

Tartatou au chèvre, oignons nouveaux et curry



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pour 6 personnes :

- 1 rouleau de pâte brisée
- 1/2 bûche de chèvre (type *Soignon*)
- 8 oignons nouveaux moyens
- 80 g de gruyère râpé
- 3 œufs
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillerée à café de curry en poudre
- sel
- poivre du moulin

1. Étaler la pâte brisée. Couper sur la pâte des tronçons de bûche de chèvre.

2. Éplucher les oignons. Les couper en rondelles sur la pâte. Recouvrir enfin du gruyère râpé.

3. Dans un saladier, battre les œufs avec la crème. Saler, poivrer et assaisonner de curry. Verser la préparation sur la pâte et enfourner à 200°C pendant 25 à 30 minutes.

4. Servir chaud avec une salade de chou chinois assaisonnée à la vinaigrette à l'huile de noix.