

Tarte aux échalotes



Ingrédients pour 6 personnes :

pâte brisée

4 jaunes d'œufs

500 g d'échalotes

250 g de lard fumé

45 g de farine

20 cl de lait

20 cl de crème fraîche

muscade

sel et poivre

Préparation :

Faites revenir les échalotes hachées grossièrement dans une poêle, sans qu'elles ne se colorent. Laissez-les refroidir. Faites revenir le lard fumé coupé en dés. Délayer la farine avec la crème et les jaunes d'œufs. Mélangez-bien. Ajoutez la muscade, puis salez et poivrez, ajoutez à cette préparation les lardons, les échalotes et le lait, versez le tout sur le fond de tarte et faites cuire à four chaud pendant 30 minutes.

Dégustez la tarte à l'échalote en entrée ou, coupée en petits carrés, à l'apéritif.