

Tarte fine aux oignons de Roscoff *et andouille de Guéméné*



Pour 2 tartes :

2 pâte à tarte feuilletées rectangulaires

6 oignons roses de Roscoff

10 à 15 cl de crème fraîche semi-épaisse

2 CS de farine

100 g de fromage râpé

3 œufs

20 tranches fines d'andouille de Guéméné

Beurre, sel, poivre et muscade

1 jaune d'œuf battu

- Éplucher et émincer finement les oignons et les faire revenir, à feu doux, dans un peu de beurre (30 g environ), pendant 15 minutes. Il ne faut pas qu'ils colorent de trop.
- Une fois cuit, saupoudrer les oignons avec la farine. Remuer pour bien mélanger le tout et laisser refroidir.
- Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- Étaler la pâte feuilletée sur une plaque, recouverte d'un papier cuisson et découper le pourtour sur une bande de 1,5 à 2 cm.
- Badigeonner de jaune d'œuf, les bords de la pâte et y replacer les bandes découpées précédemment (afin d'y former un rebord). Les passer également au jaune d'œuf.
- Dans un saladier, battre les œufs et la crème. Saler, poivrer et râcler un peu de muscade. Ajouter les oignons refroidis et bien mélanger.
- Recouvrir les fonds de tarte avec le mélange, recouvrir de rondelles d'andouille et parsemer de fromage râpé . Enfourner pour 20 à 25 minutes, en surveillant la fin de la cuisson.

