

Tarte à l'oignon



Ingrédients nécessaires

oignon : 3
lardons : 100g
crème liquide : 20cl
gruyère râpé : 100g
poivre : 2cc
pâte à tarte : 1

Préambule

On peut faire des tartes à beaucoup de saveurs différentes, mais sais-tu qu'on peut également en faire à l'oignon ? Découvre cette recette conviviale si tu ne la connais pas encore !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Pour commencer, préchauffe le four à 180°C.
Epluche les oignons et découpe-les en petits morceaux. Une astuce pour ne pas avoir les yeux qui pleurent est de mettre des lunettes de plongée ou encore de mordre le bout d'une allumette. Une fois que les oignons sont coupés, fais-les revenir dans une poêle pendant 5 minutes.



Etape 2

Ajoute les lardons et fais-les cuire pendant 3 minutes.



Etape 3

Ajoute la crème et mélange.



Etape 4

Saupoudre avec le poivre puis retire la poêle du feu et mélange.



Etape 5

Etale la pâte à tarte dans un moule qui passe au four et pique-la à l'aide d'une fourchette.



Etape 6

Verse le contenu de la poêle sur ta pâte.



Etape 7

Saupoudre de gruyère râpé.



Etape 8

Demande à un adulte d'enfourner la tarte pendant 30 minutes, à 180°C. Déguste-la bien chaude avec une salade verte. Bon appétit !

