

La Tarte à l'Oignon et au Chorizo

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 1 pâte feuilletée - à poser sans le papier sulfurisé sur la taule préalablement huilée pour une meilleure prise à la chaleur.
- 100g de chorizo, doux ou fort selon vos goûts.
- 3 gros oignons
- 3 œufs
- 20cl de crème semi-épaisse
- 10 cl de lait
- 100g de fromage râpé (emmental, compté ou mozzarella)
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel - poivre - muscade

Préchauffer le four à 180°C.

Etaler la pâte dans un moule à tarte, la piquer avec une fourchette.

Emincer les oignons et les faire revenir doucement à la poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants et légèrement caramélisés.

Couper le chorizo en petits morceaux et les ajouter 2 minutes avec les oignons.

Dans un saladier, fouetter les œufs avec la crème et le lait. Assaisonner avec le sel, le poivre et une pincée de muscade.

Répartir les oignons et le chorizo sur le fond de la tarte, verser l'appareil.

Parsemer de fromage râpé.

Cuisson : entre 35 et 40 minutes.

