

# Quiche oignons PDT

Pâte Brisée, oeuf, crème, raclette – By Fred



La préparation



30 min au four

**Ingédients** – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 30 min à 200°C – TH 6 - 7



1 pâte Brisée  
séchée 5 min



5 à 6 oignons  
ciselés, beurre



4 PDT en  
cocotte



100g de crème  
fraîche



1 œuf battu  
(avec la crème)



100g raclette  
râpée

## Préparation

1. Cuire 4 PDT en cocotte, 5 min à rotation de la soupape.
2. Ciseler les oignons et les faire fondre 10 min à la poêle dans un fond de beurre.
3. Etaler la pâte Brisée dans un moule, la piquer (Fourchette). La sécher 5 min au four à TH 5.
4. Mélanger oignons, PDT, rajouter 4 càs de vin blanc sec, remuer.
5. Etaler la préparation oignons et PDT sur la pâte.
6. Battre 1 œuf avec la crème. Verser sur la préparation.
7. Etaler la raclette râpée par-dessus tout.
8. Enfourner 30 min à 200°C – TH 6-7.
9. Servir chaud.

\*\*\* 9 octobre 2023 \*\*\*