

# Tarte aux oignons et raclette

De Fred



**Ingrédients** – Convives : 4 – Prépa. : 20 min – Cuisson : 40 min TH 6, chaleur tournante



1 pâte Brisée



5 oignons moyens



6 tranches de raclette



3 càs d'huile d'olive



3 œufs



200g crème fraîche



20cl de lait



20g de maïzena pour épaissir



Pointe de curry  
Herbes séchées



Poivre et sel

## Préparation

1. Eplucher puis ciseler 5 oignons moyens.
2. Huiler une poêle et faire blondir les oignons 5 min.
3. Etaler la pâte dans un plat à tarte, la piquer à la fourchette, la sécher 5 min à TH 6.
4. Etaler les oignons sur la pâte, poivrer suivant goût, saler peu à cause du fromage.
5. Rajouter 20g de maïzena pour épaissir, 1 pointe de curry
6. Recouvrir les oignons avec des plaques de raclette.
7. Mettre le four a TH 6 – 180°C – Cuire 40 min. Surveiller la dorure.
8. Servir chaud ou froid (pique nique)

\*\*\* 16 avril 2022 \*\*\*