

## Tarte oignons, cheddar et tomates cerises



### Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 100 g d'allumettes de lardons fumés
- 150 g de cheddar râpé
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 1 oeuf battu
- 200 g de tomates cerises
- 3 oignons moyens( environ 400 g)
- thym

### Préparation :

- Préchauffer le four à 180°
- Etaler la pâte et en garnir le moule.
- mettre dans le bol, les oignons coupés en deux
- puis mixer 10 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- ajouter les allumettes de lardons,
- puis programmer 10 minutes à 120° en sens inverse vitesse cuillère sans le gobelet doseur
- ajouter la crème fraîche épaisse,
- mélanger 10 secondes en sens inverse vitesse 2
- ajouter le cheddar râpé et l'oeuf battu
- mélanger 10 secondes en sens inverse vitesse 2
- Piquer la pâte avant de verser la préparation par-dessus.
- Couper les tomates cerises en deux. Les disposer sur la tarte.
- Saupoudrer de cheddar râpé et d'une bonne cuillerée à soupe de thym.
- Enfourner une vingtaine de minutes. Déguster chaud ou tiède.