

## TARTE AUX ECHALOTES CONFITES

Pelez 800g d'échalotes et coupez-les en deux. Faites-les revenir 20 min avec 30g de beurre et 1 cuillère à soupe de miel.

Tapissez un moule de pâte feuilletée, piquez-la à la fourchette. Disposez les échalotes. Couvrez de 3 œufs battus avec 40g de comté râpé, 20cl de crème, salez et poivrez.

Enfouez 40 min à thermostat 7 ou 210°C.