

TARTE AUX OIGNONS, LARDONS ET FROMAGE (thermomix)



Ingrédients :

- 80 g de fromage râpé
- 400 g d'oignons coupés en quatre
- 200 g de lardons fumés
- 200 g de crème fraîche liquide
- 2 œufs
- 1 pâte feuilletée

Préparation :

- mettre les oignons dans le bol
- puis hacher 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- ajouter les lardons
- puis rissoler 8 minutes à 120°C vitesse 0,5 en sens inverse sans le gobelet doseur
- transvaser dans une passoire et égoutter
- nettoyer le bol
- mettre dans le bol, la crème et les œufs
- mixer 15 secondes à vitesse 3
- préchauffer le four à 180°C
- foncer le moule à tarte avec la pâte feuilletée
- verser la préparation aux oignons refroidie sur la pâte
- verser la crème sur le mélange oignons lardons
- saupoudrer de fromage râpé
- enfourner et cuire 40 minutes à 180°C

Vous pouvez retrouver cette recette dans le magazine Thermomix et Moi n°23

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>