

Tarte aux oignons, pommes et gruyère

Ingrédients pour 6 personnes

Pâte

250 g farine complète

1/4 c. à café poudre de moutarde

75 g margarine

75 g gruyère finement râpé

4 c. à soupe eau

Garniture

25 g beurre

1 gros oignon finement émincé

2 petites pommes; pelées et râpées

2 gros oeufs

150 ml crème fraîche

1/4 c. à café herbes séchées

1/2 c. à café poudre de moutarde

115 g gruyère ou salers

sel

poivre

Pour préparer la pâte, tamiser la farine, y ajouter sel et moutarde puis la malaxer avec la margarine et le fromage jusqu'à ce que le mélange forme des boulettes. Ajouter de l'eau et pétrir afin d'obtenir une pâte. Couvrir et laisser reposer 30 minutes.

Pour la garniture, placer beurre et oignons dans une poêle et faire revenir 10 mn, en remuant de temps en temps. Les oignons doivent être tendres et non colorés. Ajouter les pommes et poursuivre la cuisson 2 à 3 mn, puis laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200 degrés/th. 6. Etaler la pâte en un diamètre convenant à un moule de 20

cm. Laisser reposer 20 mn. La disposer dans le moule beurré et placer dessus du papier sulfurisé et des haricots blancs. Cuire au four 20 mn.

Battre les oeufs en omelette, y ajouter crème, herbes, moutarde et assaisonnement. Râper trois quarts du fromage et le mélanger aux oeufs, ensuite couper le reste du fromage en lanières et réserver. Quand la pâte est cuite, ôter le papier et les haricots pour les remplacer par le mélange à l'oeuf.

Placer les lanières sur le mélange. Réduire la chaleur du four à 190 degrés/th.

Remettre la tarte au four pendant 20 mn jusqu'à ce que la garniture soit ferme.

Classification: quiche/pizza (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Les Classiques de la Cuisine Végétarienne

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo