

# La Tarte à l'oignon doux des Cévennes



Facile



Bon  
marché



15 min.



30 min.

1

Préchauffez votre four à 180°C.  
Préparez votre pâte brisée.

2

Coupez les oignons en fines lamelles et les faire  
revenir à la poêle. Les verser sur le fond de la pâte.

3

Dans un récipient, mélangez l'oeuf entier et la  
crème fraîche. Ajoutez une pincée de sel, le poivre  
et les herbes de provence. Mélangez !

4

Versez la préparation sur les oignons (Vous pouvez  
ajouter un peu de fromage à cette étape pour ceux  
qui le désirent !)

5

Faites cuire environ 30 minutes.

## ma liste de courses

- 1 pâte brisée (maison si possible !)
- 3 oignons doux des Cévennes
  - 1 oeuf
- 50 cl de crème fraîche
- 10g de farine de châtaigne
- 1 pincée de sel, poivre et herbes de provence