



Tarte aux oignons & au fromage blanc



Une bonne quiche à la garniture moelleuse et crémeuse façon flammenkueche.

Ingédients (pour un moule à tarte de 30 cm de diamètre) :

Pour la pâte à tarte : une pâte brisée (voir la [recette](#))

Pour la garniture :

- 5 oignons doux
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 500 g de fromage blanc 20 % MG
- 3 œufs
- 50 g d'emmenthal râpé
- facultatif : 50 ml de vin blanc sec
- sel et poivre

Préparation :

Préparer la pâte à tarte. Laisser reposer au réfrigérateur.

Éplucher et émincer finement les oignons. Les faire cuire dans une poêle avec une cuil à soupe d'huile. Laisser cuire à couvert sur feu moyen durant 15 min. Ajouter le vin blanc en fin de cuisson et laisser le jus s'évaporer en découvrant. Saler et poivrer en fin de cuisson.

Laisser tiédir.

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Battre les œufs en omelette. Saler et poivrer. Ajouter le fromage blanc et le fromage râpé. Mélanger le tout.

Étaler la pâte sur un plan fariné. En garnir un plat à tarte à fond amovible. Répartir sur la pâte les oignons puis verser la préparation au fromage blanc.

Mettre au four pendant 45 min environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Servir aussitôt.

Le 9 Avril 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien :<http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/04/09/index.html>