

Tarte au chèvre, tomates et lardons

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 oignons
- 100gr de lardons fumés
- 1 pâte brisée
- 150gr de fromage de chèvre frais
- 2 oeufs
- 50 ml de crème fraîche légère
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- des noix
- Poivre
- Un peu de parmesan

Coupez vos oignons en lamelles et faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Poivrez. Réservez.

Dans la même poêle, faites revenir vos lardons. Réservez.

Mélangez vos oeufs avec le fromage de chèvre frais, la crème, la ciboulette, les noix, poivrez. Réservez.

Étalez votre pâte et la disposer dans votre moule à tarte.

Répartir les oignons, les lardons, le mélange oeufs/fromage frais.

Parsemez un peu de parmesan.

Enfournez dans un four chaud à 200°C pendant 30 min de cuisson, chaleur tournante. Surveillez la cuisson, elle peut-être différente d'un four à un autre.

Au sortir du four, attendre 10 min avant de servir.