



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte aux oignons et au fromage

Quantité: 8 portions

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A N/A N/A

Ingredients

- Croûte:
- 1 recette pour croûte à tarte simple classique
- Garniture:
- 1 c. à table d'huile végétale ou de canola
- 4 tasses d'oignons tranchés finement (environ 2 gros oignons)
- 2 1/2 tasses de fromage cheddar blanc
- 2 œufs, légèrement battus
- 1 c. à thé de sel

Directions

Croûte : préparer selon les instructions sur l'emballage du shortening pour une croûte à tarte simple **Crisco** classique.

Garniture : faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter les oignons et les faire cuire jusqu'à tendreté, en remuant occasionnellement, pendant environ 5 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir 15 minutes.

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Abaisser la pâte sur une surface légèrement enfarinée. La pâte doit être assez grande pour couvrir une assiette à tarte de 9 po (23 cm), en laissant $\frac{3}{4}$ po (2 cm) de pâte dépasser à l'extérieur de l'assiette. Plier le bord en dessous. Canneler si désiré.

Étendre des couches de fromage et d'oignons en alternance dans la croûte non cuite en commençant et en terminant par le fromage.

Combiner les œufs, le sel et le poivre dans un petit bol. Verser doucement sur le dessus.

Faire cuire au four préchauffé pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit ferme.

Images