





Tarte oignon-fromage

 10 min + 35 min au four  végétarien

Pour un moule en tôle rond Ø env. 30 cm



- 1 abaisse de pâte à gâteau** (Ø env. 32 cm)
Préchauffer le four à 220° C.
Dérouler la pâte et la déposer dans le moule avec le papier, piquer le fond à la fourchette.
- 2 brins de romarin**
500 g d'oignons rouges
250 g de fromage râpé (p. ex. mélange de fromages de montagne)
250 g de séré demi-gras
1 œuf
½ c. c. de sel
un peu de poivre
Hacher grossièrement le romarin.
Peler les oignons et les tailler en fins quartiers, en mélanger $\frac{2}{3}$ avec fromage, séré, œuf et romarin, saler, poivrer, répartir sur la pâte. Répartir le reste des oignons sur la masse au fromage.
- 3**
Cuisson: env. 35 min tout en bas du four.

Portion (¼): 936 kcal, lip 58 g, glu 43 g, pro 60 g