

Tarte au reblochon

Pour un moule de 24 cm:

- 1 pâte brisée (toute prête ou maison)
- 2 oignons
- 150 g de lardons fumés (des allumettes pour moi)
- 4 oeufs
- 40 cl de crème liquide entière
- 400 g de reblochon
- sel, poivre



Préchauffer le four à 200°.

Étaler la pâte et en foncer le moule. Replacer au réfrigérateur pendant le reste de la recette.

Dans une poêle, faire revenir ensemble les oignons émincés et les lardons. Egoutter dans une passoire pour retirer l'excédent de gras rendu.

Pendant ce temps, battre les oeufs avec la crème. Saler et poivrer.

Répartir le mélange oignons-lardons sur le fond de tarte ainsi que le reblochon coupé en morceaux. Verser l'appareil (oeufs-crème) dessus et enfourner. Laisser cuire 35-40 min.

Servir chaud avec une salade verte.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>