

Tarte fine à la raclette

Pour 3-4 personnes:

- 1 pâte feuilletée
- 1 gros oignon (ou 2)
- 2 tranches de jambon cru
- ≈ 5 cl de vin blanc sec
- ≈ 15 cl de crème liquide
- 200 g de fromage à raclette
- huile d'olive
- sel, poivre



Préchauffer le four à 200°.

Dans une poêle, faire revenir les oignons émincés dans un filet d'huile d'olive. Ajouter le jambon cru taillé en lamelles, mélanger et poursuivre sur feu doux. Verser le vin blanc et laisser réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de liquide, toujours à feu doux. Ajouter la crème et laisser épaissir encore quelques minutes.

Dérouler la pâte sur la plaque du four avec la feuille de cuisson. Piquer le fond de tarte avec une fourchette en laissant un bord d'1,5 cm environ tout autour. Répartir le contenu de la poêle sur le fond et couvrir avec le fromage à raclette.

Baisser la température du four à 180° et enfourner. Laisser cuire une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et l'ensemble bien doré. Servir sans attendre avec une salade verte.



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