

TARTE SALEE AUX OIGNONS NOUVEAUX ET JAMBON DE PARME



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 30-35 mn

Pour 4 personnes:

- 1 pâte feuilletée
- 1 botte d'oignons nouveaux en gardant une partie du vert
- 80 g de jambon de Parme (ou pancetta) en tranches fines
- 2 dl de crème fraîche
- 2 oeufs moyens
- sel et poivre

Préchauffer le four à 210°.

Garnir le moule avec la pâte, la piquer avec les dents d'une fourchette et la mettre au froid le temps de préparer les oignons et l'appareil.

Parer les oignons et les couper en 2 ou en 4 dans le sens de la longueur. Les mettre à blanchir une dizaine de minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter et réserver.

Pendant la cuisson des oignons, émincer tailler de fines lamelles dans le jambon et le faire revenir à sec dans un poêle à feu pas trop fort pour qu'il croustille. Réserver.

Battre les oeufs et la crème, saler et poivrer.

Sur la pâte, étaler le jambon puis les oignons, verser l'appareil dessus et enfourner 20 à 25 minutes en surveillant la coloration de la tarte.