

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

## Quiche à l'oignon



Niveau



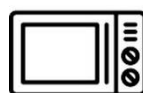
Facile

Préparation



15 min

Cuisson



30min

Prix



Bon marché

### INGRÉDIENTS

(Pour 6 personnes)

#### Chez Panier des champs :

- 1 kg d'oignon
- 2 œufs

#### En épicerie :

- 20 cl de crème fraîche
- 1 rouleau de pâte brisée
- 75g de lardons fumés
- Sel, poivre



### EN CUISINE

- Eplucher les oignons et les couper en rondelles.
- Les mettre dans le beurre chaud, et faire cuire sans prendre de couleur (pour ce faire, les mettre à froid dans le beurre qui n'est pas encore fondu) ; ajouter les lardons, saler et poivrer.
- Foncer un plat à tarte avec la pâte.
- Battre la crème fraîche avec les œufs dans un saladier, saler et poivrer, puis ajouter les oignons cuits. Verser la préparation dans le moule à tarte, mettre au four (thermostat 7/210°C), et faire cuire 30 min.
- Servir chaud.

**BON APPÉTIT**

