

Tarte aux oignons 'Claudine'

Ingrédients:

Pâte feuilletée rectangulaire pur beurre (Carrefour ou Intermarché)

Fromage blanc battu, entier, 5 cuillères à soupe

Allumettes de lardons fumés, environ 200 g

5 ou 6 gros oignons blancs

Gruyère ou comté râpé.

Faire cuire à blanc les oignons hachés au mixer dans 2 verres d'eau,
bien les égoutter,

Mettre la pâte sur la tôle avec le papier cuisson,

Tartiner d'un demi cm de fromage blanc,

Parsemer dessus les oignons cuits, les lardons et le gruyère râpé,

Mettre au four chaud 210° (cuisson environ 15 mm, à voir!)

C'est meilleur tiède et ne pas faire la veille!

Et maintenant au travail et bon appétit!