



TARTE À L'OIGNON CARAMÉLISÉ

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

huile d'olive
500g d'oignons
2CS de sucre
cannelle
cumin
sel, poivre
3 œufs
30cl de crème fraîche
légère
pâte feuilletée
mesclun
vinaigre balsamique
Maggi

Faire chauffer un fond d'huile d'olive dans une grande poêle. Verser 500g d'oignons émincés et laisser dorer quelques minutes. Ajouter 2CS de sucre roux, de la cannelle, du cumin, sel et poivre. Baisser le feu et laisser compoter.

Dans un bol, mélanger 3 œufs, 30cl de crème fraîche légère, saler et poivrer. Sur un moule à tarte, étaler une pâte feuilletée, verser la compotée d'oignons, le mélange oeuf- crème. Enfourner à 210° pendant 30min. Déguster avec une petite salade craquante assaisonnée d'huile d'olive, vinaigre balsamique et un trait de Maggi.