Tarte oignons poireaux

Pour une grande tarte : 1 rouleau de pâte feuilletée (230g) – 3oeufs bio – 1,5CS de crème fraiche épaisse entière – 70g de fromage râpé – 2 ou 3 petits oignons – 1 poireau frais (ou surgelés) – 1CS d'huile d'olive citron et gingembre

Déroulez la pâte dans votre plat à tarte préféré. Préchauffez votre four à 200°C.

Faites revenir dans une poêle légèrement huilée votre poireau coupé en morceau pour qu'il rissole (et si c'est du surgelé, qu'il ne se vide pas d'eau dans votre tarte). Réservez.

Coupez vos oignons en lamelles. Répartissez les morceaux d'oignons sur la pâte déroulée. Ajoutez le poireau rissolé. Salez et poivrez.

Dans un grand bol, fouettez les œufs en omelette avec la crème. Salez et poivrez. Couvrez avec le fromage râpé. Ajoutez le filet d'huile d'olive.

Enfournez pour 30min dans un four chaud. A manger chaud ou tiède avec une belle salade verte assaisonnée.