

FICHE RECETTE

TARTE DE L'OISELIÈRE AUX OIGNONS & PATATES DOUCES

Ingrédients pour 4 pers. :

- ✦ 4 oignons émincés
- ✦ 500g de patates douces (coupées en dés)
- ✦ 200g de fromage de chèvre frais
- ✦ 1 pâte brisée
- ✦ 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ✦ 1 c. à café de miel
- ✦ 1 c. à café de romarin frais
- ✦ 1 œuf
- ✦ 10 cl de crème fraîche épaisse
- ✦ Sel, poivre



- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Faites revenir les oignons dans l'huile d'olive à feu doux, ajoutez le miel et le romarin, laissez caraméliser.
- 3 Dans une casserole, portez 1 litre d'eau à ébullition avec 1 c. à café de sel. Ajoutez les dés de patates douces et faites cuire 8 min. Égouttez.
- 4 Dans un bol, battez l'œuf avec la crème fraîche, salez et poivrez légèrement.
- 5 Étalez la pâte, piquez-la, répartissez les patates douces et les oignons caramélisés. Émiettez le fromage de chèvre par-dessus.
- 6 Versez le mélange œuf-crème sur la garniture.
- 7 Enfournez 25-30 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée et la préparation bien prise.

Partagez-nous votre résultat par mail ou sur les réseaux !



Commandez vos légumes bio juste ici



www.loiseliere.com
contact@loiseliere.com

