

## Tarte oignons gorgonzola

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 300g de gorgonzola
- 2 oignons
- 4 œufs
- 20cl de crème fraîche
- 1 petite cuillère à soupe de moutarde
- 70g d'emmental râpé
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre.



■ Une tarte salée où se marient intimement la saveur crémeuse et légèrement piquante et épicée du gorgonzola, avec le côté légèrement sucré des oignons.

**Servir :** Chaud ou froid, avec une salade verte, et un verre de vin rouge italien.

**Variation :** Ajoutez quelques herbes de provences et des olives.

■ Epluchez et coupez en rondelles fines les oignons, salez les et faites les revenir dans l'huile d'olive, sans coloration, et jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants. Une fois la cuisson terminée, laissez les tiédir à température ambiante.

■ Faites préchauffer votre four à 180°.

■ Dans un saladier, battez les œufs avec la crème. Ajoutez le gorgonzola en l'écrasant avec une fourchette, et en mélangeant l'ensemble de manière homogène. Poivrez, et ajoutez les oignons, la moutarde, et le persil.

■ Abaissez la pâte dans un moule et faites la cuire à blanc pendant 12 minutes, avec des haricots sur le fond.

■ Une fois la pâte cuite, ajoutez la garniture, parsemez de fromage râpé, et remettez la tarte au four pour une vingtaine de minutes.

## Conseils

Vous n'aurez normalement pas besoin de saler la tarte, le fromage l'est déjà.