

Tarte d'automne aux pommes de terre, oignons caramélisés et cheddar

Pour 6 à 8 parts

Cuisson au four : 45 minutes à 180 °C · Oignons : 15 à 20 minutes



INGRÉDIENTS

1 pâte brisée d'environ 30 cm de diamètre
2 oignons jaunes
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 grosses pommes de terre
45 g de beurre doux fondu
2 cuillères à soupe de thym frais ciselé
100 g de cheddar râpé
Sel et poivre
1 œuf pour la dorure

ON PASSE EN CUISINE

1. Fais caraméliser les oignons

Émince finement les oignons. Fais chauffer l'huile d'olive dans une casserole à fond épais, puis ajoute les oignons et une bonne pincée de sel. Couvre et laisse cuire 3 minutes à feu moyen. Mélange, remets le couvercle et poursuis la cuisson 3 minutes. Retire ensuite le couvercle et laisse cuire encore 10 à 15 minutes : les oignons doivent être bien dorés et rester fondants. Réserve.

2. Prépare les pommes de terre

Préchauffe le four à 180 °C. Coupe les pommes de terre en fines tranches. Pour qu'elles soient bien fondantes, tu peux les précuire 10 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis les égoutter. Mélange-les avec les trois quarts des oignons caramélisés, le beurre fondu et le thym. Sale et poivre.

3. Garnis la tarte

Déroule la pâte brisée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Répartis la moitié du mélange de pommes de terre au centre, en gardant environ 3 cm de pâte libre tout autour. Ajoute la moitié du cheddar, puis le reste des pommes de terre et du fromage. Termine avec les oignons caramélisés restants.

4. Replie les bords et enfourne

Rabats les bords de la pâte sur la garniture, en laissant le centre ouvert. Bats l'œuf et badigeonne les bords pour la dorure. Enfourne 45 minutes à 180 °C. La pâte doit être dorée et les pommes de terre fondantes. Sers la tarte bien chaude avec une salade. C'est prêt, régale-toi !