

Tarte à la vigneronne



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Servez cette tarte accompagnée d'une salade verte et de quelques tomates cerises.

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 150 g de lard fumé
- 2 oeufs entiers + 2 jaunes d'oeufs
- 40 cl de crème fraîche liquide
- beurre
- muscade
- ciboulette
- 2 oignons
- sel, poivre

Préparation

- 1 Foncez un moule à tarte avec la pâte brisée et mettez-le dans le réfrigérateur le temps de préparer la migaine.
- 2 Épluchez les oignons et faites-les revenir dans un peu de beurre.
- 3 Enlevez les oignons et remplacez-les par les lardons.
- 4 Faites-les colorer, puis égouttez-les sur du papier absorbant.
- 5 Dans un saladier, battez les oeufs entiers avec les jaunes, la crème, un peu de sel, de poivre et de muscade.
- 6 Répartissez les oignons et les lardons sur la tarte. Versez la migaine par-dessus.
- 7 Faites cuire 40 minutes au four à 180°C.
- 8 A la sortie du four, démoulez la tarte et parsemez-la de ciboulette ciselée.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**".

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

