

# Quiche aux oignons

**Pour 1 bonne quiche :**

**Ingrédients :**

- 1 pâte brisée pur beurre
- 300g d'oignons
- 20cl de crème fraîche épaisse
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de sel

- 1.** Préchauffer le four à 180°.
- 2.** Dérouler la pâte et foncer un moule à tarte puis mettre au frais.
- 3.** Eplucher et émincer finement les oignons puis les faire revenir avec l'huile d'olive dans une sauteuse à feu doux.
- 4.** Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème fraîche, le sel et la muscade.
- 5.** Ajouter les oignons et bien mélanger.
- 6.** Napper le fond de tarte d'oignons et faire cuire au four jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

