

Tarte aux oignons

Ingrédients : pour 4 personnes

1 pâte à pizza ; 400gr d'oignons ; de l'huile d'olive ;
120gr de jambon blanc ; 1 briquette de 20cl de
crème fraîche ; du sel et du poivre.



Préparation :

Préchauffez le four thermostat 7 (210°C). Faire revenir les oignons émincés dans l'huile d'olive environ 10 minutes, salez et poivrez. Préparez les dés de jambon blanc.

Mettre la pâte à pizza dans un moule à tarte ou sur une plaque, garnissez-la avec les oignons, le jambon et la crème fraîche. Placez-la au four pendant 15 minutes.

Bon appétit !

*ici accompagnée de salade frisée.