



## *Quiche aux oignons 2*

Pour 4 personnes

Une abaisse de pâte feuilletée ou de pâte brisée selon les goûts

3 dl de crème

3 œufs

600-700 g d'oignons

Un peu d'huile

Une poignée de lardons (facultatif)

Sel, poivre

Pelez et coupez les oignons en fines tranches (mandoline ou robot)  
Faire revenir les oignons dans une casserole avec un peu d'huile à feu moyen afin que les oignons restent translucides mais ne grillent pas pendant 15 minutes.

Disposez la pâte sur une plaque graissée.

Trouer la pâte à l'aide d'une fourchette.

Dans une jatte, battre les œufs et la crème.

Salez, poivrez.

Ajoutez les oignons, mélanger le tout et le verser sur la pâte.

Mettre au four à 200°C pendant 30-45 minutes jusqu'à ce que la quiche ait une belle couleur dorée.

Servir avec une salade.