

Tarte à l'oignon Mousline



Pour 6 personnes

 **20 minutes**

 **30 minutes > Facile**

INGRÉDIENTS

1 paquet de 125 g de
Purée MOUSLINE Nature
600 g d'oignons, 20 cl d'eau
20 cl de lait demi-écrémé UHT
25 g de beurre
100 g de dés de Bacon Fumé
Tranches Épaisses HERTA
3 œufs
1 cuillère à soupe de farine
2 cuillérées d'Arôme Maggi

1 - Préparer la purée avec l'eau, le lait et la moitié de beurre. Verser les 2 cuillérées d'Arôme et mélanger le tout.

2 - Beurrer un moule à tarte et saupoudrer de farine. Verser la purée et l'étendre de façon à couvrir le fond et les côtés du moule.

3 - Couper les oignons en fines rondelles et les faire revenir à feu très doux avec le reste du beurre. Ajouter les dés de bacon et faire revenir encore quelques minutes.

4 - Mélanger avec les œufs battus et verser dans le moule de purée et faire cuire 30 mn à four moyen, th. 6 (200°C).

5 - Servir chaud accompagné d'une salade composée. Bon appétit !

