

Tarte aux pommes de terre et au brie

Comme j'en avais assez de me casser la tête pour les menus, j'ai décidé que tous les mardis soir nous mangerions des tartes. Du coup, pour varier, je cherche des idées sur internet. J'ai trouvé cette tarte chez [Ma fleur d'oranger](#).



Ingrédients:

1 pâte feuilletée

750 g de pommes de terre

250 g d'oignon

20 g de beurre

3 œufs

15 cl de crème liquide

15 cl de lait

2 cs de persil haché (Picard pour moi)

Noix de muscade râpée

200 g de brie

Préparation:

1- Éplucher et couper les pommes de terre en rondelles. Les cuire 10 min dans de l'eau bouillante salée. Égoutter et réserver pendant la préparation du reste de la recette.



2- Emincer finement les oignons et les faire revenir dans le beurre. J'ai choisi de ne pas mettre trop de beurre donc j'ai ajouté un peu d'eau pour finir la cuisson. Lorsqu'ils ont une belle couleur caramélisée, les mettre de côté.



3- Dans un saladier, battre les œufs. Ajouter le lait, la crème, le sel, le poivre, la noix de muscade et le persil. Bien mélanger.



4- Préchauffer le four à 210°C.

Dérouler la pâte et la mettre dans un moule. La piquer avec une fourchette. Commencer par mettre les oignons et recouvrir avec les rondelles de pommes de terre.



5- Découper le brie en tranche et les déposer sur les pommes de terre. Verser la préparation liquide par-dessus.



6- Si le four est toujours en train de préchauffer, mettre la tarte au réfrigérateur. Dès que le four est à la bonne température, enfourner pour 35 à 40 min.

