



*Cette semaine Les saveurs de nos Cœurs,  
vous propose ...*

*Une nouvelle  
recette*

*Une nouvelle recette*

## **Tarte rustique oignons, raclette et moutarde**

### **Pour la garniture**

- 700 g d'oignons doux
- 1 cuillère(s) à café de cassonade
- 200 g de fromage à raclette coupé en dés
- 2 cuillère(s) à soupe de moutarde
- 4 cuillère(s) à soupe de crème épaisse
- Pâte brisée



1. Épluchez et émincez les oignons. Mélangez la crème, la moutarde, 2 pincées de sel et 2 pincées de poivre noir.
2. Préchauffez le four sur 180°/th.6. Étalez la pâte en cercle sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Étalez le mélange sur la pâte en laissant un bord libre de 2 cm. Posez les oignons émincés dessus et repliez les bords de la pâte en pinçant pour faire des plis. Enfournez pour 30 mn. Sortez la tarte du four, mettez sur position grill.
3. Répartissez les dés de fromage à raclette sur les oignons et enfournez encore 5 mn. Servez aussitôt.

*Nouveauté pour vous les clients, le paiement par carte bancaire est dans votre épicerie !*

