

TARTE POMMES OIGNONS A LA RICOTTA

Jeudi 19 Octobre 2017

Très belle alliance à condition que l'oignon soit doux



Tarte pommes oignons à la ricotta pour 6 personnes et 6pp- 7 sp par part

- 140 g de farine
- 1/2 sachet de levure alsacienne
- 1 petit suisse 20 %
- 20 g de beurre à 41 %

- 1 pincée de sel
- 2 pommes reinettes du Canada*
- 2 gros oignons des Cévennes *
- 2 œufs moyens*
- 200 ml de crème à 4 %
- 100 g de ricotta
- 10 g de poudre d'amandes
- Sel poivre

Préparer la pâte : mettre dans le bol du mixeur la farine, la levure, le sel, le petit suisse, le beurre coupé en dés et mixer avec 50 ml d'eau ou plus jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte lisse à mettre au frais minimum 1 heure

Pendant ce temps, peler les oignons, les émincer et les faire revenir sur une feuille de cuisson 3 minutes à feu doux. Les laisser refroidir

Préchauffer le four : 180 ° (th 6)

Sur un tapis en silicone ou une feuille de papier cuisson, étaler la pâte et foncer un moule standard

Garnir le fond de la tarte avec les oignons .Poser dessus en cercle les tranches de pommes pelées.

Saupoudrer de poudre d'amandes.

Battre ensemble les œufs, la crème, la ricotta .Assaisonner : sel poivre.

Verser dans la tarte et enfourner 35 minutes à 40 minutes selon le four

Servir aussitôt

Cette tarte peut se faire aussi avec des oignons de Roscoff, de Toulouges ou des oignons rouges

Une fois refroidie, vous pouvez la congeler

Je prends toujours des pommes reinettes du Canada acidulées et fondantes à la cuisson

Pour le repas du soir : salade roquette betterave + 1 c à c d'huile (1pp- 1 sp) – tarte pommes oignons à la ricotta (6pp- 7 sp) -1 yaourt Saint Malo 100 g (1pp- 1 sp). Total : 8pp- 9 sp

Que cette journée vous soit belle

Lilou3158(blog : cuisine contrôlée by lilou light.fr)

Tous droits réservés