

# La cuisine de Monique et Jacqueline !

Lundi 19 juin



## Ingrédients :

1 pâte brisée croustipate - 2 oignons moyens  
1 oignon blanc avec la tige verte - huile d'olive et un peu de beurre  
150g de comté (12 mois d'affinage) râpé par vous même  
200g d'allumettes fumées herta - 4 œufs - muscade râpée  
25cl de crème liquide (bouchon rouge) - 25cl de lait -  
Sel et poivre du moulin

Peler et émincer les oignons très finement, dans une poêle, avec un peu d'huile d'olive et un peu de beurre. Faire revenir doucement les oignons et remuer souvent. Ils doivent rester translucides. Ajouter les allumettes fumées, en remuant doucement et mettre en attente.

Dans un saladier, mettre les 4 œufs, les remuer de préférence au fouet électrique. Ajouter les 25cl de crème et les 25cl de lait, le râpé et bien fouetter l'ensemble. Ajouter la muscade râpée, le sel et le poivre du moulin.

Préchauffer le four à 220°, chaleur tournante.

Etaler la pâte croustipate brisée naturelle sans additif. Bien piquer l'ensemble de la pâte, ajouter la préparation (oignons allumettes sans mettre le gras s'il y en a) et disposer de manière assez uniforme sans que cela ne fasse trop épais.

Mettre la tôle sur la grille disposée en bas, premier niveau. Mettre la chaleur à 200°. Laisser cuire environ 10 minutes à cette température puis mettre sur 180° pendant 35 à 40 minutes. Bien surveiller le dessus pour éviter une trop forte coloration.

Se déguste selon votre envie : tiède, chaude, en apéritif ou un soir avec une salade.

Bon appétit et.....

**Bonnes**  
VACANCES



**Rendez-vous au forum en septembre où nous vous attendrons nombreuses.**

**Jacqueline et moi-même vous remercions pour votre gentillesse  
et pour votre assiduité à nos cours de cuisine.**

**Recevez nos très sincères amitiés.**

**Jacqueline et Monique**