

TARTE AUX BOLETS

1 abaisse de pâte à tarte
4 gros bolets frais
200 ml de crème semi épaisse
1 œuf
Du roquefort, ou du gruyère ou cheddar râpé
2 gros oignons
Du beurre
Sel et poivre

Préchauffe votre four th.7- 210°C. ou 410 F

Étalez la pâte et laissez-la reposer. Émincez les oignons et les bolets.
Dans une poêle anti-adhésive, faites revenir le beurre puis ajoutez les oignons.
Une fois qu'ils sont dorés, ajoutez les bolets. Après quelques minutes, une fois que le tout est bien fondu, ajoutez un peu de fromage.
Garnissez le moule à tarte de la pâte et ajoutez-y la préparation.
Dans un bol, battez l'oeuf et ajoutez-y la crème et le poivre.
Versez le tout sur la tarte et parsemez de gruyère râpé.
Enfournez pendant 10 à 15 min.
Servir en accompagnement à vos plats