QUICHE AUX OIGNONS ET A LA BIERE

Ingrédients :

- 1 pâte brisée maison ou pas
- 1kg d'oignons
- 2 brins de thym
- 10cl de bière (pour moi de la Leffe)
- 20cl de crème fraîche
- 3 œufs
- 30grs à 40grs de gruyère
- sel, poivre

Préparation :

- Prendre votre pâte brisée et l'étaler dans le moule que vous aurez choisi, et réserver au frigo le temps de la préparation.

- Eplucher le kilo d'oignons et émincer.

- Prendre une poêle, mettre un peu d'huile et mettre les brins de thym. Saler et poivrer. Remuer fréquemment, les oignons doivent être translucides et tendres. Verser à ce moment là, la bière et remettre le feu un peu plus fort pour la faire évaporer

- Fouetter les oeufs avec la crème, saler et poivrer. Hors du feu, ajouter ce mélange aux oignons. Mélanger.

- Verser la garniture sur le fond de tarte et parsemer de gruyère.

- Enfourner pour 40 minutes à 180°C.