

# TOURTE AUX OIGNONS ET AUX CHAMPIGNONS

*250g de pâte feuilletée  
5 oignons émincés  
250g de champignons de Paris émincés  
huile d'olive  
thym  
sel - poivre*

*Etendre la pâte dans un moule huilé. Faire blondir les oignons dans l'huile (30 min.), ajouter ensuite les champignons et poursuivre quelques minutes la cuisson. Assaisonner (sel, poivre et thym). Répartir la préparation sur la pâte et cuire la tarte 30 minutes à 235°.*