Tarte de blé noir **aux Émiettés**

8 personnes | 40 min préparation | 25 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 80 g d'Émietté la belle-iloise
2 galettes de blé noir
2 œufs
100 g de crème
300 g d'oignons
2 cuillères d'huile
2 pincées de sel
Facultatif : **30 g** de fromage râpé

Les étapes

1- Faire revenir à la poêle les oignons émincés
2- Préchauffer le four à 210°C
3- Huiler le plat à tarte
4- Disposer dans le fond 2 galettes de blé noir
5- Dans un saladier, mélanger les deux boîtes d'émiettés, les œufs, la crème et ajouter l'assaisonnement. Y ajouter ensuite les oignons cuits
6- Verser la préparation dans le plat à tarte, puis saupoudrer de fromage
7- Enfourner 25 min et servir chaud