**Tarte pommes de terre et chèvre**



*Ingrédients* :

- 1 pâte feuilletée  
- 6 pommes de terre   
- 100 g de chèvre frais  
- 100 g de chèvre (en bûchette)  
- 3 oignons  
- 2 œufs  
- 10 cl de lait   
- sel, poivre  
- Thym

*Recette* :

Epluchez et coupez les pommes de terre en dés. Faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 mn. Laissez refroidir.

Faites revenir les oignons émincés dans une cuillerée d'huile d'olive, et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Dans un saladier, mélangez le fromage de chèvre fais avec le lait. Incorporez les œufs et fouettez jusqu'à obtenir un mélange bien lisse. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de thym.

Coupez les 100 g de bûchette au chèvre en morceaux.

Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Piquez-la à l'aide d'une fourchette. Disposez les oignons dans le fond. Recouvrez avec les dés de pommes de terre. Disposez des morceaux de bûchette au chèvre sur les pommes de terre, et versez l'appareil aux œufs par-dessus.

*Cuisson* :

35-40 mn à 180°. Enfournez dans un four bien préchauffé.  Servez la tarte tiède avec une salade verte.

***http://www.evacuisine.fr/***