

# 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