 **Tarte endives et confit d'oignons**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/Tarte-endives-et-confit-doignons-P1000742.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- Une abaisse de pâte brisée**  
**Garniture :  
- 4 grosses endives**  
**- ½ citron**  
**- 285 g de confit d'oignons**  
**- 3 œufs**  
**- 220 g de crème liquide**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- noix de muscade**

**1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre posé sur la plaque du four**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Foncer le cercle et piquer la pâte.  
Couvrir et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.  
Nettoyer les endives, les couper en deux et retirer la partie dure du cœur.  
Couper les endives en tronçons.  
Les faire revenir dans un filet d'huile chaude, avec le jus d'un demi-citron.  
Laisser les endives braiser jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Saler et poivrer.  
Ajouter le confit d'oignons et bien mélanger. Laisser refroidir.  
Battre les œufs en omelette. Mélanger avec la crème, saler et poivrer.  
Étaler les endives sur le fond de tarte. Verser la crème sur le dessus.  
Enfourner pour 40 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit bien dorée.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de décercler.  
Servir chaud ou tiède.