

## Tarte aux Fine de Ratte du Touquet

**Préparation** : 10 min | **Cuisson** : 6+20 min

**Pour 4 personnes**

### Ingrédients

- Un sachet de Ratte du Touquet micro-ondable
- 1 rouleau de pâte brisée
- 1/2 oignon rouge
- 150g de fromage de Salers
- 12 cerneaux de noix

**Pendant** que le sachet de Ratte du Touquet cuit en 6 minutes au micro-ondes, étaler un rouleau de pâte brisée dans un moule à tarte beurré.

**Eplucher** et ciseler la moitié d'un oignon rouge. **Couper** quelques lamelles de fromage de Salers. Déposer les Ratte du Touquet dans le moule à tarte.

**Parsemer** de l'oignon rouge ciselé, des lamelles de Salers et de quelques cerneaux de noix. **Enfourner** pour 20 minutes dans un four préchauffé à 175°C.

**Servir** bien chaud accompagné d'une salade verte.