**QUICHE A LA FETA ET À LA PATATE DOUCE**

1 pâte brisée

500g de patate douce

1 oignon rouge

1 c.s d’huile d'olive

Sésame

1 c.s de miel

15cl de crème liquide

2 œufs

100g de feta

sel et poivre

Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7).

Épluchez et tranchez en fines rondelles la patate douce. Pelez et émincez l’oignon.

Faites précuire les rondelles de patate douce dans l’eau bouillante salée 10 min. Égouttez-les bien.

Pendant ce temps, faites chauffer l’huile d’olive dans une poêle et faites revenir l’oignon émincé jusqu’à ce qu’il devienne translucide. Ajoutez le miel et mélangez bien pour en enrober l’oignon.

Mélangez dans un grand bol la crème, les oeufs, l’oignon et la feta.

Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte beurré ou couvert de papier cuisson, répartissez dessus les rondelles de patate douce et nappez de la préparation aux oeufs.

Parsemez de graines de sésame et enfournez pour 30 min.