



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tarte à l'oignon .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 3 c.à.s de farine
- 3 gros œufs
- 30 cl de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 7 oignons jaunes
- Muscade, sel, poivre

- Peler et hacher grossièrement les oignons. Faire fondre le beurre dans une sauteuse
- Faire revenir à feu doux les oignons pendant 20 minutes, laisser tiédir
- Préchauffer le four à 210°C th. 7. Pré cuire la pâte feuilletée à blanc piquée à la fourchette ...
- ... et recouverte d'une feuille sulfurisée et de riz
- Battre les œufs avec la crème fraîche et la muscade. Saler et poivrer
- Saupoudrer et amalgamer de farine les oignons tiédés
- Mélanger et incorporer le mélange d'œufs et de crème aux oignons
- Verser la préparation aux oignons sur la pâte et faire cuire 20 minutes th. 7

La recette originale utilisait une pâte brisée faite maison avec 250 g de farine + 100 g de beurre + ½ c.à.c de sel et ½ verre d'eau : fraser la pâte en incorporant à la farine le beurre et l'eau pour former une boule à placer au réfrigérateur 30 minutes.



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs