



Tarte à l'oignon



Ingrédients de la pâte:

250 gr de farine
1 cc de levure chimique
100 ml d'huile
80 ml d'eau chaude
1 cc de sel

Ingrédients de la garniture:

1 kg d'oignons frais
3 œufs
2 cs de farine
100 ml de lait ou une brique soja (200ml)
Une pincée de noix de muscade

Préparation de la pâte:

Verser les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.
Bien mélanger et rassembler la pâte en une boule.
Étaler la dans un moule à tarte de 20 à 24 cm.

Préparation de la garniture:

Eplucher et émincer finement les oignons
Les faire revenir dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive.
Au bout de 15 minutes de cuisson, rajouter 2 carrés de sucre et mélanger.
Laisser confire pendant environ 30 minutes, sur feu doux en remuant régulièrement.
Verser les oignons confits dans un saladier, laisser tiédir puis rajouter la farine préalablement mélangée à un peu de lait.
Ajouter le reste du lait et une pincée de muscade.
Saler et poivrer généreusement.
Rajouter enfin les 3 œufs battus et mélanger bien.
Verser la préparation sur les fonds de tarte et enfourner pour 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.