

Tarte à l'oignon

Écrit par Administrator
Mardi, 24 Juin 2008 13:12 -

Ingrédients pour 8 personnes avec un moule à tarte de 29 cm :

- 700gr d'oignons
- 6 œufs
- 250 gr de crème épaisse
- 15 cl de lait
- Beurre
- 50 gr gruyère râpé
- sel, poivre
- 300 gr de pâte brisée

Mise en œuvre :

1. émincer les oignons.
2. Dans une sauteuse, faire fondre 50 gr de beurre et verser les oignons, couvrir. Régler le gaz tout doucement, remuer de temps en temps avec une papinette.
3. Dans un premier temps, les oignons vont rejeter leur eau, ce qui va permettre de les confire. Ajouter du beurre si nécessaire, les oignons ne doivent pas colorer. Enlever le couvercle et laisser évaporer l' excédent d'eau. Saler, poivrer.

Fabrication:

-Foncer la pâte dans un moule de 30 cm. Recouvrir d' un papier sulfurisé, verser du gros sel ou des haricots, cuire 13 mn à 180° .

-Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème, le lait puis avec les oignons cuits.

-Verser dans la pâte précuite.

- Enfourner à 185°, cuisson 25 minutes.

Tarte à l'oignon

Écrit par Administrator
Mardi, 24 Juin 2008 13:12 -
