



TARTE A L'OIGNON

Ingrédients pour 6 personnes :

800 grs d'oignons, 250 grs de pâte brisée ou feuilletée, 80 grs de mie de pain rassis, 1/2 verre de vin blanc sec, 15 grs de farine, 2 oeufs, 10 cl de crème fraîche liquide entière, de l'huile, (un peu de gruyère râpé - facultatif), sel et poivre, un peu d'huile d'olive.

Beurrer un moule à bords hauts ou un cercle à pâtisserie, recouvrir de papier sulfurisé, étaler la pâte et la disposer dans le moule. Placer le moule au réfrigérateur en attendant de le garnir de la préparation à l'oignon.

Emietter le pain dans un bol et verser dessus le vin blanc. Laisser le pain s'imprégner du liquide.

Faire fondre les oignons émincés dans de l'huile d'olive à feu doux sans coloration pendant 15 mn. Réserver.

Dans un bol, mélanger les oeufs, la farine, la crème liquide, mixer la mie de pain et le vin blanc et l'ajouter également dans le bol, saler et poivrer. Verser cette préparation sur la fondue d'oignons.

Préchauffer le four à 200°, verser la préparation aux oignons dans le moule (on peut ajouter un peu de gruyère râpé sur le dessus mais c'est facultatif). Glisser au four pour 45 mn.

Nicole PRAMONDON – Tél : 06 74 88 40 76
Blog : maptitcuisine.canalblog.com