



## Tarte aux oignons alsacienne de "Tétanie"

### Ce qu'il vous faut pour la garniture (4 gourmands!):

250g de pâte brisée (recette Lenôtre)

750g d'oignons

200g de lardons fumés

3 oeufs

30cl de lait

100g de fromage râpé

D'abord, on pleure!! Et oui, il faut commencer par éplucher et émincer les oignons (au Magimix, c'est plus facile). Vous les faites ensuite suer avec 1 cuiller à café d'huile d'olive et une bonne pincée de sel. Vous ajoutez les lardons et faites cuire 25mn à feu doux en ajoutant une cuiller à café de sucre en poudre. Vous poivrez.

Pendant ce temps, vous préparez le "flan" en mélangeant les oeufs avec le lait et le fromage râpé et vous préchauffez votre four à 180°.

Vous abaissez la pâte brisée dans un moule à tarte de 30cm de diamètre environ. Vous piquez la pâte à l'aide d'une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.

Vous mélangez le flan avec les oignons et vous en recouvrez la pâte brisée. Et c'est parti pour une quarantaine de minutes de cuisson.

Et si vous êtes aussi chanceux que moi, voici ce qui vous attend:

Je me suis contentée d'y associer une petite salade verte avec une vinaigrette à l'huile de noix! C'était parfait.

<http://moussetic.canalblog.com>

