

La Tarte à l'Oignon

Ingrédients :

1 pâte feuilletée
1 kg d'oignons doux (Roscoff)
50 g de beurre
25 cl de bière
3 oeufs
20 cl de crème liquide
du sel & du poivre
un peu de noix de muscade

Peler et émincer les oignons...

Préchauffer le four th. 6 ou 200°C.

Faire fondre le beurre dans une cocotte, y ajouter les oignons. Saler, poivrer, mettre un peu de noix de muscade et laisser cuire à couvert pendant 10 minutes à feu doux.

Verser la bière et laisser cuire tout doucement pendant une heure.

Battre les oeufs avec le crème.

Dérouler la pâte dans un moule, verser les oignons sur la pâte. Puis recouvrir avec la crème.

Enfourner pour 20 minutes.

On peut manger cette tarte avec une salade, mais avec des frites, c'est...