



TARTE AUX OIGNONS ET A L'AIL DES OURS

La pâte : 200g farine T.45 - 5g sel fin - 50g beurre en cubes - 1 oeuf - 20g eau froide -

Verser dans le robot (à couteau) la farine, le sel et le beurre. Mixer pour sabler. Ajouter l'oeuf et l'eau. Mixer à nouveau jusqu'à formation d'une boule. Stopper aussitôt l'appareil. Envelopper la pâte dans un film alimentaire et entreposer au réfrigérateur pendant 1h00 au moins (conseil : la préparer la veille).

L'appareil à quiche : 1 kg d'oignons oranges moyens - 10cl d'huile d'olive - 3 oeufs - 5g sel - Q.S poivre du moulin - 15g farine - 150g crème liquide entière - 2 càs de feuilles d'ail des ours lavées, séchées et grossièrement hachées -

Etaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et la poser dans le moule (à manqué de 20cm de diamètre et 5cm de hauteur). Piquer le fond et remettre au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 200° (th. 6 - 7).

Peler les oignons, les partager en 2, les émincer finement. Chauffer l'huile dans une sauteuse, ajouter les oignons et cuire à feu doux 20 minutes en les remuant souvent. Les refroidir dans une assiette.

Casser les oeufs dans un cul de poule (ou un saladier), ajouter le sel, le poivre et la farine. Mélanger puis ajouter la crème liquide, fouetter. Incorporer les oignons et l'ail des ours dans ce mélange. Verser dans le moule. Enfourner et cuire 40 à 45 minutes.