



Les jardiniers du Val d'Authion

site : lesjardiniersduvaldauthion.fr

Tarte aux oignons

Ingrédients :

1 pâte (feuilletée ou brisée)
600g Oignons
2cuil. à soupe Moutarde
1 Oeuf
10cl Crème
5cl Lait
2cuil. à soupe Huile
Sel
Poivre

préparation

Épluchez et émincez les oignons. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites fondre doucement les oignons pendant environ 15 min en mélangeant régulièrement.

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Étalez la pâte et garnissez-en un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette puis badigeonnez de moutarde. Répartissez les oignons sur la pâte. Dans un saladier, fouettez l'œuf avec le lait et la crème, salez, poivrez et versez sur les oignons. Enfournez pour 35 min environ et servez chaud.