

## **+++** Tarte aux oignons

Böletünne

Mise en place et préparation: env. 35 min

Cuisson au four: env. 35 min

Pour un moule en tôle Ø 28 à 35 cm, graissé

### Pâte Brisée à la levure

200 g de farine blanche ou bise

½ c. à café de sel

80 g de beurre, froid, en morceaux

¼ de cube de levure (env. 10 g), émietlée

1 dl d'eau

mélanger dans un bol

ajouter, travailler à la main jusqu'à l'obtention d'une masse uniformément grumeleuse

délayer la levure, ajouter, rassembler rapidement en pâte souple avec une corne, pétrir rapidement, laisser reposer env. 10 min à couvert. Abaisser en rond, fonder le moule graissé. Piquer généreusement le fond de tarte à la fourchette

### Garniture

100 g de lardons

500 g d'oignons, en fines rouelles

faire rissoler doucement dans une poêle, verser dans un bol. Baisser le feu

faire étuver en tenant croquant, verser dans le bol, mélanger, laisser refroidir, répartir sur le fond de tarte

### Liaison

2 dl de crème entière

1 dl de lait

2 œufs

1 c. à café de sel, un peu de poivre

bien mélanger tous les ingrédients, verser sur la garniture

**Cuisson:** env. 35 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220° C. Sortir la tarte du four, laisser tiédir sur une grille, démouler, servir chaud.

**Par personne:** lipides 46 g, protéines 17 g, glucides 47 g, 2805 kJ (671 kcal)

Schaffhouse

