

# TARTE À L'OIGNON



## INGRÉDIENTS :

- 6 Oignons - Beurre (150g) - 20 cl de crème fraîche entière
- 2 Oeufs - Farine (300g)

## PRÉPARATION :

Dans un premier temps, épluchez les oignons. Ensuite, couper les en deux. Troisièmement, coupez les en rondelles grossièrement (environ 3 à 4 mm). Mettre de côté au frigo.

Pour la pâte brisée : Prenez un grand bol/saladier et mettez y 300g de farine puis ajoutez 150g de beurre à température ambiante coupé en morceaux. Ajoutez y 8 cl d'eau également à température ambiante. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

## AUX FOURNEAUX !

Dans un premier temps, mettez la pâte seule dans le four à 180° pendant 10 minutes (elle doit être légèrement brune). Pendant ce temps, faites confire les oignons (à feu doux avec un carré de beurre dans la poêle → couleur brune or). Une fois prêts, mélangez les avec 2 oeuf battu et 20 cl de crème fraîche entière. Une fois la pâte brisée prête, étalez la préparation d'oignon sur la pâte de façon homogène. Enfourné à 180° toujours pendant 10 minutes (15 au besoin). LA tarte doit être brune or, et la pâte brisée doit avoir fini de cuire.

ATTENDRE ENVIRON 7 À 10 MINUTES ET MANGEZ !!