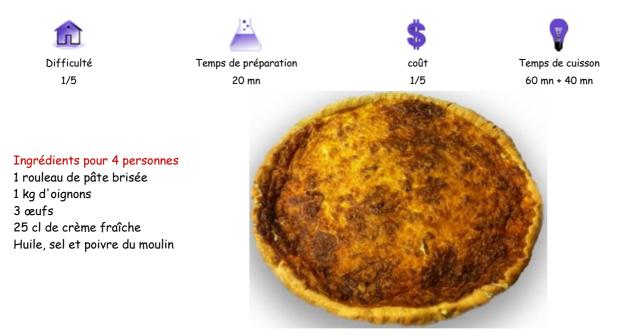
## Tarte aux oignons "Zewelküeche"

Type de plat: Entrée Origine: Alsace

La tarte aux oignons est une recette traditionnelle d'Alsace.



## La recette:

- 1- Peler et émincer les oignons. Les faire revenir dans une sauteuse avec de l'huile, sans trop de coloration. Les mélanger régulièrement et laisser mijoter 1 heure à feu doux. Ils doivent avoir une jolie couleur blonde et être fondants. Saler et poivrer en fin de cuisson.
- 2- Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°, foncer un moule à tarte de la pâte brisée en laissant son papier sulfurisé, ce qui évite de graisser le plat. A l'aide d'une fourchette, piquer la pâte et enfourner pour la précuire pendant environ 10 mn.
- 3- Dans un saladier, mélanger les œufs entiers et la crème puis ajouter les oignons. Bien remuer l'ensemble et rectifier l'assaisonnement.
- 4- Verser le mélange sur la pâte et enfourner à 180° pendant 40 mn environ, tout en surveillant.
- 5- Laisser refroidir et démouler sur un plat de service.

Accompagner d'une salade.

Les conseils du sommelier: Une bière d'Alsace ou un vin blanc sec.
Notes :