

Tarte aux oignons "Zewelküechle"

Type de plat: Entrée Origine: Alsace

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



Difficulté
1/5



Temps de préparation
20 mn



coût
1/5



Temps de cuisson
60 mn + 40 mn

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouleau de pâte brisée
1 kg d'oignons
3 œufs
25 cl de crème fraîche
Huile, sel et poivre du moulin



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°, fonder 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 :-----

