



PLAT

Tarte à l'oignon



Durée total réalisation : 1 h 15 mn

- Temps préparation : 30 mn mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : 45 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pâte à tarte:

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- sel
- eau

Appareil:

- 800g d'oignons:
- 2 œufs
- 300 mL de crème de soja
- épices: coriandre, curcuma, muscade
- Une pointe de sel

Préparation de la recette :

Étape 1

Mêler la farine et le beurre ramolli.

Étape 2

Ajouter une pincée de sel.

Étape 3

Ajouter de l'eau jusqu'à obtenir une pâte souple (environ 120 mL, en fonction du type de farine).

Étape 4

Étaler la pâte, foncer le moule et la cuire à blanc pendant une dizaine de minutes.

Étape 5

Émincer finement les oignons.

Étape 6

Les faire revenir dans de l'huile d'olive ou de la graisse d'oie sans les laisser brunir.

Étape 7

Pendant ce temps, battre les œufs, la crème de soja et les épices.

Étape 8

Placer les oignons sur la pâte.

Étape 9

Recouvrir de la crème.

Étape 10

Cuire environ 45 mn.