

# TARTE AUX OIGNONS

800 gr d'oignons

Un dl d'eau

100gr de farine

Un dl de crème

60g de lard maigre fumé

Sel, poivre muscade

Pâte brisée : 250g farine 125g de beurre

**0.5** dl d'eau 1/2 cuillère à café de sel

---

Laisser reposer la pâte brisée

Eplucher et émincer les oignons, les mettre dans

l'eau bouillante jusqu'à évaporation complète

Assaisonner de sel poivre, pointe de muscade

Hors du feu mélanger avec le beurre, crème et  
les œufs battus

Faire cuire les oignons à feu très doux en  
tournant doucement

Abaisser la pâte, la mettre dans la tourtière et  
verser la garniture

Parsemer de petits cubes de lard

Cuire à four moyen

Servir tiède . Cuisson oignons 15 minutes et  
tarte 30 minutes