

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

www.sene.name

PUDDING

3 œufs, 125 g de suet (beurre ou margarine) , 100 g de farine, 250g de raisin secs (-blond & brun de Corinthe), 75 g de marmelade, 50g de cerises confites, 35g d'amandes effilées, 100g de pain de mie (Harrys), 125 g de sucre roux (clair et foncé), 3 cuillères à soupe de whisky, ½ cuillères à thé d'épices, ½ cuillères à thé de muscade, ½ cuillères à thé de cannelle, 1 pincée de sel, 1 cuillère à soupe de jus de citron, ¼ bières brune (Perforth)

Réduisez le pain de mie en poudre avec un mixer et mélangez la farine, le suet, les épices, le sucre, et les raisins. Ajouter le sel et les amandes et les cerises coupées. Mélanger bien.

Battre les oeufs et ajouter en même temps que le whisky, la marmelade, le jus de citron et la bière

Verser la préparation dans un bol. Recouvrir-le de papier sulfurisé. Poser un torchon de coton et attacher avec une ficelle, Nouez les coins du torchon au dessus Faites le cuire pendant 4 heures au bain marie en ajoutant de l'eau chaude

Réchauffer-le au bain marie pendant 2 à 3 heures Servir avec une crème anglaise chaude ou glacée

www.sene.name