

TARTE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min (oignons) + 45 min (tarte) / Attente : 2h (ou une nuit) pour la pâte

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

Pâte : • 250 g de farine • 125 g de beurre froid en dès • 50 g d'eau • 1 jaune d'oeuf • 1 càc de sel

Garniture : • 800 g d'oignons jaunes • 250 g de lait entier • 250 g de crème épaisse • 100 g de comté • 2 oeufs entiers + 2 jaunes • 1 càs de sucre • huile d'olive et beurre • 1 pincée de cannelle, noix de muscade, sel et poivre

RÉALISATION

Préparer la pâte à l'avance : A la main ou dans le robot pétrisseur, mettre farine, sel, et beurre froid en dès. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Mélanger eau, oeufs et jaunes, sel. Verser dans le bol du robot et laisser pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte. Aplatir légèrement à la main, filmer et réserver au frais 2h (ou mieux une nuit).

Préparer la garniture :

Peler les oignons et les éminces. Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive dans une grande sauteuse. Faire suer sur feu doux, ils vont devenir translucides et tendres, pendant quelques minutes.

Ajouter le sucre et cuire 20 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils caramélisent. Hors du feu, ajouter une pincée de cannelle, et un peu de noix de muscade.

Mélanger les oeufs, la crème et le lait, un peu de sel et de poivre, et le comté râpé.

Préchauffer le four th5, 170°C.

Etaler la pâte brisée et la déposer dans un moule à tarte beurré. Bien faire adhérer la pâte aux parois, piquer le fond à la fourchette, et couvrir de billes de cuisson (ou tout autre moyen pour éviter qu'elle ne retombe sur les bords et ne gonfle.

Cuire 15 minutes.

Monter la température du four à 200°C. Garnir le fond de tarte avec les oignons caramélisés, verser dessus la préparation aux oeufs.

Enfourner pour 45 minutes. Servir chaud ou froid.