

Tarte aux oignons de Madame C---s



Ingrédients (pour une tarte de 28 cm)



De la pâte brisée pour un plat de 28 cm (préparée avec 250 grammes de farine, 125 g. de beurre, un jaune d'œuf, du sel)

Au moins 600 grammes d'oignons blancs.

2 oeufs, sel

10 centilitres de crème épaisse et 2 cuillers de vinaigre

Préparation

1 Faire fondre au beurre les oignons émincés en veillant bien à ce qu'ils ne colorent pas.

2 Pendant ce temps, étaler la pâte, la piquer et la cuire à blanc au four à 180 °C.

3 Lorsque les oignons sont un peu refroidis, leur ajouter les 2 oeufs battus en omelette, le sel puis en garnir le fond. Remettre à cuire 1/4 d'heure à 200 °C

4 Ajouter, hors du four, la crème mélangée avec le vinaigre et recuire (un certain temps).

5 Manger cette tarte lorsqu'elle est tiède.

