



# Tarte à l'oignon

- 600 g d'oignons émincés
  - 150 g de crème liquide entière
  - 50 g de mie de pain rassis
  - 80 g de vin blanc
  - 50 g d'huile d'olive
  - 1/2 c. à café de sel fin
  - 1 c. à soupe de farine
  - 1 gros oeuf
  - poivre du moulin
- quelques brins de thym frais



-----

Pour la pâte brisée: 125 g de beurre à température ambiante, 250 g de farine T.55, 1/2 c. à café de sel, 30 ml de lait froid, 1 jaune d'oeuf froid

Dans une terrine, mettre le beurre en morceaux, ajoutez la farine, et le sel. Ajoutez le jaune d'œuf et le lait, mélangez jusqu'à ce qu'une boule de pâte se forme. Filmez et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure. Etalez la pâte dans un moule à tarte. Réservez le moule au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

Préchauffez le four th. 190°C.

Garniture: Émincez finement les oignons. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive, ajoutez les oignons et laissez-les compoter pendant 15 minutes à feu doux. Remuez de temps en temps. Versez le vin blanc sur la mie de pain rassis et écrasez le pain quand il est bien imbibé.

Dans un cul de poule, mélangez l'oeuf, le sel et 3 tours de moulin à poivre. Ajoutez la farine, mélangez. Ajoutez la crème fraîche et le mélange pain/vin blanc. Ajoutez enfin les oignons cuits.

Enfournez pendant 45 minutes. La tarte doit être bien dorée.