

Tarte à l'oignon

1. Pour 4 personnes, une recette de Pascale Roch :

Ingrédients :

pâte brisée
100 g de dés de lard
750 g d'oignons
2 cs de farine
1 dl de lait (ou lait de riz ou de soja)
1 dl de crème (ou crème de soja)
1 oeuf
sel, poivre

Préparation :

Etaler la pâte sur une plaque à gâteau et la piquer avec une fourchette. Faire rissoler les dés de lard dans une poêle. Peler et émincer les oignons, puis les ajouter au lard. Etuver 20 à 30 minutes en remuant de temps en temps. Saupoudrer de farine et mélanger. Disposer les oignons sur la pâte. Porter à ébullition le lait et la crème. Retirer du feu et ajouter l'oeuf, le sel et le poivre. Verser ce mélange sur les oignons. Cuir au four 25 à 30 minutes à 250° C.

1b, Une autre (pour une plaque de 22 ou 24 cm de Ø)

Ingrédients :

400 g d'oignons
1,5 cs de sucre
1 à 2 cs d'huile d'olive
Gruyère (ou autre) râpé
1 tombée de crème
sel, poivre

Préparation :

Émincer finement les oignons, faire chauffer l'huile dans une poêle assez grande. Faire revenir les oignons à feu assez doux jusqu'à ce qu'ils soient blonds. Ajouter le sucre et laisser caraméliser 2 minutes en remuant sans cesse. Saler, poivrer, retirer du feu. Mettre la crème, le fromage, puis verser sur la pâte et cuire au four.