



Tartes, tourtes, quiches

Tarte alsacienne aux oignons



50 min 15 min 35 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

440

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la tarte

700 g **Oignon(s)**
250 g **Pâte(s) brisée(s)**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Graines de carvi**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour graisser le moule

15 g **Beurre**
1 c. à soupe **Farine**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à café **Graines de carvi**
1 branche(s) **Coriandre**

Étape 1

Cuisson des oignons

- 1 Peler les oignons et les émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire suer les oignons sur feu doux jusqu'à ce qu'ils soient complètement fondants.

Étape 2

Cuisson de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 180° (Th.6).
- 2 Battre les œufs avec la crème dans un saladier à l'aide d'une fourchette.
- 3 Ajouter les oignons et assaisonner de sel, de poivre et de carvi. Mélanger.
- 4 Graisser un moule à tarte avec le beurre et le fariner. Tapisser avec la pâte brisée et piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
- 5 Verser l'appareil aux oignons sur la pâte et enfourner pendant 35 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Découper la tarte en 6 parts, la parsemer de carvi et décorer avec un peu de coriandre.
- 2 Déguster chaud.