Tarte à l'oignon à l'alsacienne, pâte brisée maison



Des oignons fondus, une crème aux œufs, une pâte brisée maison.

La tarte à l'oignon, ou Zwiebelkuchen, est servie en Alsace à l'automne avec le vin nouveau. Un kilo d'oignons fondus lentement au beurre, une crème aux œufs parfumée à la muscade, une pâte brisée faite maison : un plat généreux qui coûte presque rien.

Pour 5 personnes | Préparation 30 min | Cuisson 40 min | Moyen

Dans votre pack

Oignons	1 kg
Farine de blé T55 1 kg	1 pièce
Beurre doux de Verneuil	120 g
Œufs plein air Bleu Blanc Cœur	1 boîte de 6
Crème fraîche d'Isigny AOP	180 g
Thym	1 botte
Salade laitue	1 pièce

À prévoir à la maison

Noix de muscade, sel, poivre.

Allergènes

Gluten (farine), œufs, lait (beurre, crème).

La recette

1. Pâte : mélangez 250 g de farine, 125 g de beurre froid en dés et une pincée de sel du bout des doigts, ajoutez un œuf et un peu d'eau, formez une boule et laissez reposer 30 minutes au frais.
2. Émincez finement les oignons et faites-les fondre 25 minutes au beurre à feu doux avec le thym, sans les colorer.
3. Étalez la pâte dans un moule beurré, piquez le fond.
4. Battez les œufs restants avec la crème, sel, poivre et muscade, mélangez avec les oignons et versez sur la pâte.
5. Enfournez 35 à 40 minutes à 190 °C. Servez tiède avec la salade.

Le mot du marchand

Les oignons doivent devenir fondants et translucides, pas dorés : c'est le secret d'une tarte douce.

À table avec : ***Un Sylvaner ou un Pinot blanc d'Alsace.***