



TARTE AUX OIGNONS ROSES DE ROSCOFF

Pour 6 personnes :

250g pâte brisée - 1 kg d'oignons roses de Roscoff - 3 oeufs - 3 càs crème fraîche épaisse - sel - poivre - muscade moulue - beurre -

Préparer la pâte brisée la veille : 250g farine T.55 - 150g beurre doux à température ambiante - 4g sel - 5g sucre - 1 jaune d'oeuf - 5cl lait à température ambiante (mais s'il est froid ça peut le faire aussi) -

Dans le robot, verser la farine, le beurre, le sel, le sucre. Mixer jusqu'à formation d'une texture sableuse. Ajouter l'oeuf et le lait. Mixer jusqu'à formation d'une boule. Arrêter aussitôt. Mettre la pâte dans un film alimentaire, l'aplatir avec le plat de la main pour former un joli pâton rond. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, fondre une grosse noix de beurre dans une sauteuse. Eplucher, émincer les oignons, les faire fondre dans le beurre chaud. Saler. Cuire ~20 minutes à feu doux en remuant de temps en temps. Réserver.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Sur le plan de travail fariné étaler la pâte brisée. Beurrer un cercle à tarte □ 28cm. Le poser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson. Poser à l'intérieur la pâte étalée. Foncer bien les bords en appuyant avec les doigts. Découper le bord sur tout le pourtour. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Verser les oignons. Dans un cul de poule battre au fouet les oeufs, la crème fraîche, saler, poivrer et muscader. Verser sur les oignons. Enfourner et cuire 40 minutes.