

## LA TARTE A L'OIGNON

### Proportions pour 10 personnes

- **Pâte brisée :**
  - 250 g de farine + 50 g pour le travail,
  - 125 g de beurre + 25 g pour le moule,
  - 2 jaunes d'œufs (facultatif),
  - 1 dl d'eau, sel fin.
- **Appareil :**
  - 750 g de gros oignons,
  - 60 g de beurre,
  - 60 g de farine,
  - 2 dl de lait,
  - 1 dl de crème fraîche fluide,
  - 5 œufs,
  - 150 g de lard fumé coupé en lardons,
  - sel, poivre, muscade.

**Temps de préparation :** 30 minutes  
**Cuisson :** 30 minutes + 40 minutes au four  
**Température du four :** 210°C. (th. 7)

- 
- Confectionner la pâte brisée comme d'habitude, la laisser reposer.
  - Eplucher, émincer les oignons. Les faire étuver dans le beurre chaud, remuer régulièrement pour les laisser juste blondir.
  - Rissoler les lardons dans une poêle antiadhésive, sans ajouter de corps gras, les laisser tiédir.
  - Saupoudrer les oignons étuvés avec la farine, mélanger, mouiller avec le lait, porter à ébullition sans cesser de remuer. Verser la crème, mélanger. Continuer à cuire et laisser mijoter pendant 10 minutes en remuant régulièrement.
  - En fin de cuisson, lier avec les jaunes d'œufs, ajouter les lardons, mélanger soigneusement, laisser refroidir.
  - Abaisser la pâte, foncer un cercle beurré (ou une plaque) de dimension appropriée. Garnir avec l'appareil aux oignons.
  - Cuire au four. Démouler, servir chaud.

**Jean-Pierre Dézavelle**  
*Professeur agrégé, Chef de travaux*  
*du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas*  
*Strasbourg-Illkirch*