

Tarte aux oignons de Schaffhouse du Parc naturel régional Schaffhouse

Plat



Temps de préparation: env. 30 minutes

Temps de repos: min. 30 minutes

Temps de cuisson: env. 40 minutes

Ingrédients

pâte

- 200g de farine
- ½ c.c. de sel
- 70g de beurre
- 1dl d'eau

garniture

- 4 oignons
- 1 c.c. de beurre
- 100g de lardons en dés
- 1 c.s. de féculé
- 3dl de crème
- 2 œufs
- sel

Préparation

- Mélanger la farine et le sel, ajouter le beurre froid morceau par morceau jusqu'à obtenir un mélange friable, ajouter de l'eau froide petit à petit et transformer le tout en pâte - mais ne pas pétrir.
- Laisser reposer couvert pendant au moins 30 minutes.
- Pour la garniture, couper les oignons en fines rondelles et les faire revenir dans du beurre, ajouter les lardons.
- Abaisser la pâte et la déposer sur une plaque ronde recouverte de papier sulfurisé. Tirez un peu le bord vers le haut, piquez le fond avec une fourchette et étaler le mélange oignon-lard sur le dessus.
- Mélanger la féculé avec un peu de crème, ajouter les œufs et le reste de la crème et assaisonner avec du sel et du poivre, verser sur le mélange oignon-lard.
- Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes environ.

Auteur

Maja Werner-Bachmann
Tiré du livre de cuisine «Schaffhauser Landfrauen kochen»

Conseils

- Servir chaud avec une salade.
- Convient également comme accompagnement d'un bon apéritif avec du vin blanc.