

La tarte à l'oignon, gnon-gnon

Oui je sais, le jeu de mots est vraiment débile ! Mais que voulez-vous, moi ça m'éclate ! Bref, personnellement, j'adore les **oignons**, surtout quand ils sont un peu **caramélisés, confits...** Donc autant vous dire que j'adore **la tarte aux oignons** ! Et en plus, ce qui est vraiment bien avec cette tarte, c'est qu'on peut en manger toute l'année !

Pour ma part, j'utilise des **oignons jaunes ou blancs** pour cette recette, mais sachez que ça marche avec tous les oignons ! Enfin si vous ne raffolez pas des oignons à la base, vous pouvez utiliser des **oignons rouges** car ils sont plus doux.. Mais bon, en même temps, si vous n'aimez pas les oignons, évitez de faire cette tarte c'est plus simple en fait ! ^^



Préparation : 25 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 1 pâte brisée toute prête
- 4 gros oignons
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 3 filets d'huile d'olive
- 40 g de beurre
- Du sel et du poivre
- 3 cuillères à soupe de persil ciselé
- 3 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 œufs
- 5 cuillères à soupe de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de pluches de persil



Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Émincez finement les oignons, les gousses d'ail et l'échalote. Dans une grande poêle, une sauteuse ou un wok, faites fondre le beurre avec l'huile d'olive. Ajoutez l'ail, l'échalote et les oignons émincés, puis faites-les revenir à feu moyen. En cours de cuisson, salez, poivrez, et ajoutez les herbes (persil + ciboulette). Mélangez bien.
3. Lorsque les oignons ont une belle coloration, ajoutez la farine en pluie (pour stopper la cuisson) et mélangez bien.
4. Dans un moule à tarte, étalez la pâte brisée puis piquez-la à l'aide d'une fourchette. Ajoutez ensuite les oignons sur le fond de tarte et étalez-les bien.
5. Dans un petit saladier, mélangez les œufs et la crème liquide à l'aide d'un fouet, puis versez cette préparation sur les oignons, répartissez bien l'appareil sur toute la tarte.
6. Parsemez enfin le dessus de la tarte de pluches de persil et enfournez le tout pour 15 à 20 minutes de cuisson. Pour ma part, j'adore déguster cette tarte bien chaude !

* Recette trouvée sur le blog [La Popote de Manue](#).