

Tarte aux oignons et au thon



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 40 mn

Que préparer pour le souper ? Voilà ce que j'ai fait et c'est assez rapide !

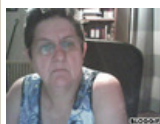
Ingrédients

- pour la pâte Brisée :
 - 250 g de farine
 - 125 g de beurre - pour moi 1/2 sel
 - 1 jaune d'œuf
 - eau tiède
 - pour l'appareil :
 - 2 oignons
 - 1 boîte de thon
- 1 berlingot de crème fluide
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cs de farine
- beurre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 La préparation de la pâte Brisée prend seulement 5 minutes ! Mettez 250 g de farine dans le batteur avec 125 g de beurre ramolli et 1 jaune d'œuf. Mélangez bien et ajoutez de l'eau tiède jusqu'à ce qu'un boule se forme. Réservez-la ensuite au réfrigérateur pendant 2 heures.
- 2 Coupez et tranchez les oignons (je me sers d'une mandoline), faites-les revenir dans une sauteuse avec un peu de beurre sans qu'ils ne brûlent. Il faut qu'ils compotent ! Dans un bol, fouettez 2 jaunes d'œufs avec le berlingot de crème fluide et le thon émietté.
- 3 Etalez votre pâte sur une tourtière, piquez-la et recouvrez-la des oignons. Ensuite, versez la préparation que vous aurez salée et poivrée.
- 4 Enfourez 35 à 45 minutes (selon les fours) à 180°C (th.6). Il ne reste plus qu'à la déguster avec une petite salade verte si le coeur vous en dit !

Proposé par



clomazu

Je suis une nordiste, nous habitons un petit coin de la Dordogne,(7 à 8 maisons habitées) où avec mon mari on s'est retiré,étant à la retraite tous les deux, mais du fait de nos emplois (l'armée) nous sommes des déracinés aussi bien géographique que familiale!!

J'adore faire la cuisine, les conserves, les confitures

Vous pouvez vous rendre sur "**chez claudine**" où j'essaie de donner un peu de temps pour vous tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

