

## Tarte aux oignons rouges



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 120 mn

*Bien chaud avec une salade, un régal !*

Recette proposée par : Laurence Aulagne

### Ingrédients

- 1 pâte brisée ("maison" ou prête à dérouler, je préconise la "maison", c'est bien meilleur !)
- 1 kg d'oignons rouges
- 1 cc de sucre
- 1 cs de farine
- lait écrémé
- 20 g de beurre
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Épluchez et émincez finement les oignons.
- 2 Faites fondre le beurre dans une cocotte.
- 3 Ajoutez les oignons, mélangez et cuisez à couvert et à feu doux pendant environ 1 heure.
- 4 A mi-cuisson, ajoutez le sucre en poudre et mélangez.
- 5 Pendant les 30 minutes restantes, les oignons vont finir de cuire et seront confits.
- 6 En fin de cuisson, saupoudrez de farine et remuez bien.
- 7 Puis, versez progressivement du lait jusqu'à obtenir un mélange moelleux.
- 8 Étalez votre préparation sur votre pâte brisée dans un moule à tarte. Vous pouvez improviser quelques décorations s'il vous reste de la pâte.
- 9 Mettez au four à 150° pendant 1 heure. Votre tarte doit ressortir bien dorée.
- 10 Servez bien chaud avec une salade de roquette ou de mâche par exemple.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

