



site : [lesjardiniersduvaldauthion.fr](http://lesjardiniersduvaldauthion.fr)

## Tarte aux oignons

### Ingrédients :

1 pâte (feuilletée ou brisée)

600g Oignons

2cuil. à soupe Moutarde

1 Oeuf

10cl Crème

5cl Lait

2cuil. à soupe Huile

Sel

Poivre

### préparation

Épluchez et émincez les oignons. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites fondre doucement les oignons pendant environ 15 min en mélangeant régulièrement.

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Étalez la pâte et garnissez-en un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette puis badigeonnez de moutarde. Répartissez les oignons sur la pâte. Dans un saladier, fouettez l'œuf avec le lait et la crème, salez, poivrez et versez sur les oignons. Enfournez pour 35 min environ et servez chaud.