

TARTE A L'OIGNON ou ZEEWALAWAYA

250 g de pâte feuilletée ou brisée
200 g de petits lardons
500 g à 700 gr d'oignons émincés
2 œufs
50 g de farine
20 cl de crème
10 cl de lait
sel et poivre
noix de muscade

Préparation:

Emincez les oignons et faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive environ 10 à 15 minutes afin de les précuire et de retirer leur amertume. Saler et poivrer légèrement. Retirez et réserver.

Préchauffez le four sur 180°C.

Dans la même poêle faites dorer les petits lardons.

Rajoutez les oignons émincés et faites cuire sur feu doux, 2 à 3 minutes.

Dans un bol, mélangez la farine, les œufs, la crème, le lait, le sel (pas trop), le poivre et un peu de noix de muscade râpée.

Placez votre pâte avec le papier cuisson, dans un moule à tarte. Répartissez les lardons et les oignons sur la pâte, puis versez la préparation liquide dessus.

Faites cuire la tarte 35 à 45 minutes à 180° C.

Accompagner la tarte d'une bonne salade verte.

*Vous pouvez parsemer la tarte de fromage râpé avant de l'enfourner.

Autre façon de préparer la tarte à l'oignon :

Emincez les oignons et faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive environ 10 à 15 minutes afin de les précuire et de retirer leur amertume. Salez et poivrer légèrement. Retirez et réserver.

Préchauffez le four sur 180°C.

Dans la même poêle faites dorer les petits lardons.

Rajoutez les oignons émincés et faites cuire sur feu doux, 2 à 3 minutes.

Faire une sauce béchamel en faisant fondre dans une casserole 50 g de beurre.

Ajoutez la farine (environ 60 gr) en mélangeant.

Ajoutez le lait (40 cl environ) petit à petit, tout en remuant énergiquement pour éviter les grumeaux.

Ajoutez le vin blanc (10 cl), la muscade, le sel et le poivre et laissez 5 à 10 min sur feu doux, tout en remuant.

Enlevez du feu, puis ajouter 2 jaunes d'œufs en remuant.
Vérifiez l'assaisonnement et incorporez les oignons avec les lardons.
Mélangez le tout. Mettre la pâte dans le moule à tarte puis y verser le tout.
Mettre au four pendant 35 à 40 min à 180°C.