

# TARTE à L'OIGNON

Pour un plat à tarte de 30 centimètres de diamètre  
6 à 8 personnes.

## ***Ingrédients***

- 800 grammes d'oignon.
- 250 grammes de lard fumé.
- 15 centilitres de lait
- 2 œufs entiers
- 1 pincée de muscade râpée
- 40 grammes de farine
- 12 centilitres de crème fraîche

## ***Recette***

- ❖ Eplucher les oignons et les couper en morceaux. Couper le lard en petits dés.
- ❖ Moulinez lard et oignon en purée. Placez dans une sauteuse un peu de beurre ou d'huile et faire sauter la purée obtenue.
- ❖ Au bout de 10 minutes, saupoudrez avec les 40 grammes de farine. Passez à feu doux. Mélangez en ajoutant le lait. Cuisez encore cinq minutes en mélangeant. Sortez du feu.
- ❖ Dans un bol, battez deux œufs. Avec un pinceau, prélevez un peu d'œuf battu pour dorer le bord de tarte. Ajoutez aux œufs la crème une pincée de muscade, mélangez. Salez et poivrez.
- ❖ Mélanger cette préparation à la purée et versez sur le fond de tarte.
- ❖ Cuire 50 à 60 minutes à four modéré (5/6). Servir chaud