

## TARTE AUX OIGNONS DOUX DES CÉVENNES

Découvrez la douceur sucrée de cet oignon, fierté des Cévennes.

Une tarte surprenante et délicieuse, ou l'oignon longuement compoté révèle sa douceur sucrée.

Un délice d'automne à servir avec une belle salade, ou comme tapas à l'apéritif.



### Compotée d'oignons

Émincer les oignons doux des Cévennes, ajouter les gousses d'ail hachées, le thym et le laurier. Assaisonner de sel, poivre et de muscade.

Faire compoter doucement à feu doux avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce que les oignons soient bien translucides et qu'ils aient bien réduit (plus le temps de cuisson est long et plus les oignons seront sucrés).

Remuer et vérifier régulièrement les oignons, ils ne doivent pas attacher.

Pendant ce temps précuire la pâte brisée : piquer la pâte avec une fourchette, la recouvrir de papier sulfurisé et recouvrir de légumes secs (riz, lentilles) afin d'éviter que la pâte ne gonfle.

Cuire au four à 160 °C pendant 8 minutes environ.

Quand les oignons sont bien cuits, retirer le thym et le laurier, puis mélanger les oignons avec deux cuillères à soupe de crème fraîche et deux œufs battus.

Rectifier l'assaisonnement, verser sur la pâte brisée et saupoudrer de muscade.

Faire cuire au four 40 minutes à 200°C.