

TARTE A L'OIGNON

- 250 g de farine,
- 5 g de sel,
- 125 g de beurre,
- 1 œuf,
- 5 gros oignons,
- 1 cuillère à soupe de moutarde,
- (PM) herbes de Provence,
- 1 cuillère à soupe de miel,
- 50 g de beurre,
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame,
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé,
- (PM) huile d'olive,
- (PM) sel, poivre.

Placer le beurre en parcelles sur la farine et séparer le beurre du bout des doigts sans jamais compacter. On cherche à mélanger la farine et le liquide le moins possible pour que cela ne devienne pas élastique. La farine est protégée par le beurre.

Former un puits.

Mélanger l'œuf et le sel. Le placer dans le puits.

Amener la farine vers l'intérieur et laisser absorber.

Rassembler avec la corne puis redécouper.

Ecraser une fois à la corne puis rassembler la pâte.

Filmer et placer au frigo 15 minutes.

Saupoudrer très légèrement de farine (un voile), placer la pâte dessus, saupoudrer très légèrement de farine le dessus, passer le rouleau sur toute la longueur en n'appuyant qu'au centre.

Beurrer le cercle.

Enlever la farine au pinceau, placer la pâte sur le rouleau et repassant le pinceau sur l'autre côté.

Placer sur le cercle.

Amener le fond sous le niveau du cercle avec les deux pouces pour que cela soit à angle droit.

Ramener le bord vers l'intérieur, passer le rouleau pour découper l'excédent, remonter la crête.

Sur le bord avec la pince, aller bas en haut puis serrer un peu puis retirer et relâcher.

Couper les oignons en lamelle.

Placer dans une casserole : les oignons, ½ verre d'eau, le miel et les herbes de Provence.

Faire bouillir puis laisser cuire 30 mn à feu doux à couvert.

Ajouter le beurre, le sel et le poivre et cuire à découvert jusqu'à ce que le liquide soit évaporé.

Cuire la pâte à blanc 10 mn à 200° C.

Etaler la moutarde sur la pâte, verser les oignons.

Ajouter le sésame, le parmesan et l'huile d'olive.

Cuire 25 mn à 200° C.