Zwiebelwähe - Tarte bâloise aux oignons

Rapide et Miam / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	8	$	20min	25min

Das ist lecker!

Grützi! Aujourd'hui je te propose de réaliser un plat typiquement bâlois: la tarte aux oignons! Entre quiche et tarte, cette spécialité est traditionnellement dégustée durant le carnaval bien qu'on les trouvent toute l'année! Si tu connais d'autres variantes de cette tarte ou encore que tu aimerais voir d'autres recettes traditionnelles de Suisse alémanique, partage-nous tes envies dans les commentaires!

Liste des ingrédients

1 pâte feuilletée

30 g. de beurre

300 g. d'oignons jaunes

150 g. d'emmenthaler râpé

30 g. de farine

20 cl. de lait

10 cl. de crème

2 oeufs

1/2 cc. de graines de cumin grossièrement concassées

Sel et poivre

Étapes de préparation

1

Préchauffe ton four à 200°c. Détaille les oignons en rondelles ou demi rondelles et fais -les fondre à la poêle avec le beurre et le cumin. Laisse refroidir légèrement.



2

Dans un saladier, mélange la farine, le lait, la crème et les oeufs pour obtenir un appareil homogène. Assaisonne à ta convenance



3

Place la pâte feuilleté dans un moule rond, pique le fond à la fourchette. Répartis les oignons sur la pâte, ajoute le fromage râpé et enfin verse l'appareil sur le dessus.



4

Enfourne pour environ 25 minutes de cuisson, puis laisse tiédir avant de démouler la tarte. Bon app'

