

Le gâteau aux oignons

Pour 4 personnes

Ingrédients

250 g de pâte brisée; 500 g d'oignons; 40 g de beurre de cuisine; 3 œufs; 2 dl de crème; un peu de muscade; un peu de sel; un peu de poivre.

Préparation

1. Peler et couper les oignons en rouelles. Faire fondre doucement le beurre dans une poêle. Y mettre les rouelles d'oignons et les faire suer 15 à 20 minutes sur feu doux. (Les oignons doivent rester blancs.)

2. Dans un saladier, mélanger les œufs avec la crème. Puis ajouter les oignons. Saler, poivrer et muscader. Abaisser la pâte et foncer une plaque à gâteau beurrée et enfarinée. Piquer à la fourchette. Verser le mélange sur la pâte. Glis-

ser au four chaud et laisser cuire 30 minutes. Se mange chaud.