

## TARTE A L'OIGNON

5 à 6 oignons

100 gr. jambon

1 oeuf

1 dl. vin blanc

1 c.c. cumin

1 dl. crème entière

Pâte à gâteau

Peler et couper les oignons en petits morceaux.

Les cuire (env. 1 h.) dans une poêle teflon, avec un peu d'eau, ajouter au fur et à mesure le vin ou de l'eau, par petite quantité.

Battre l'oeuf, y ajouter le jambon hâché menu et le cumin.

Bien mélanger, incorporer les oignons cuits et la crème.

Foncer une plaque à gâteau, étendre la farce, cuire au four.