

La tarte aux oignons

Pour 4 personnes

5 oignons assez gros; 50 g de lard maigre et fumé coupé en très petits dés; un peu de margarine; 250 g de pâte brisée; 2 œufs; un peu de farine; un peu de lait; 1 cuillerée à soupe de cumin; sel, muscade.

1. Eplucher, puis couper en rouelles les oignons. Puis les étuver dans très peu de margarine, jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Les mettre de côté. Faire revenir les dés de lard et jeter l'huile restante. Mettre aussi de côté.

2. Abaisser la pâte brisée et en garnir une plaque beurrée et enfarinée.

3. Faire dans la pâte des trous avec une fourchette. Répartir les oignons et le lard dans la plaque. Laisser refroidir quelques ins-

tants. Dans un saladier, mélanger les œufs, le lait avec un peu de farine, un peu de sel, le cumin, la muscade. Verser le tout sur la tarte. Cuire 45 minutes environ à four moyen. Se mange chaud.