

# Tarte Boulangère aux oignons épîcés



Préparation: 30 minutes

Temps de repos: 1h30

Cuisson: 25 minutes

Ingrédients pour 6/8 personnes:

180ml d'eau

380g de farine

1 sachet de levure de boulangerie instantanée (Briochin)

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de sel

600g d'oignons

25g de beurre

2 cuillères à café de mélange d'épices Zahtar

1 oeuf

100g de crème fraîche épaisse

150g de crème liquide

100ml de vin blanc

Préparation:

- *Pâte à pain:* mettre tous les ingrédients dans la cuve de la machine à pain dans l'ordre indiqué par le constructeur. Lancer le programme "pâte" pour 1h30.
- Eplucher et laver les oignons. Les couper en 2 puis les émincer finement. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre puis y faire revenir les oignons pendant quelques minutes. Saler et saupoudrer d'épices.
- Etendre la pâte à pain en un rectangle pour une plaque à pâtisserie de 30cmx 40cm. Recouvrir d'oignons.
- Battre l'oeuf avec la crème épaisse puis incorporer la crème liquide et le vin blanc. Saler, poivrer puis verser sur la tarte.
- Enfourner pour 25 minutes à 200°C.

