



Ingrédients

Pâte

250 g **de farine**

50 g **de beurre**

½ cube **de levure**

1 cuillère à café **de sel**

1 cuillère à café **de sucre**

150 ml **de lait**

Garniture

500 g **d'oignons**

50 g **de beurre**

1 cuillère à soupe **de farine**

2 **œufs**

100 ml **de crème douce**

sel

Graine de carvi

75 g **de bacon**

beurre

Préparation

Pour la pâte : veuillez dissoudre la levure dans un petit bol avec du lait chaud, ajoutez le sucre et la farine et remuez jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Saupoudrez de farine, couvrez et laissez lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que le volume ait doublé. Étalez la pâte dans un moule à gâteau. Pour la garniture : faites cuire les oignons en dés dans le beurre pendant environ 10 minutes, mais ne les laissez pas dorer.

Incorporez la farine et laissez refroidir le mélange. Dès que la pâte levée a levé dans le moule, ajoutez 2 œufs battus et la crème puis remuez. Assaisonnez à votre goût avec du sel. Placez la garniture dans le moule à gâteau recouvert de pâte et saupoudrez de bacon et de graines de carvi. Ajoutez enfin quelques flocons de beurre. Faites cuire au four préchauffé à 200°C pendant 35 à 45 minutes.

Bon appétit!



Accord mets et vins

Le vin parfait pour la tarte à l'oignon souabe est un Pinot Gris sec du Palatinat, un Federweißer, ou un Riesling légèrement sec du Rhin moyen ou de la Moselle.