magimix

QUICHE AUX OIGNONS

Recette allemande

Préparation : 10 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 6 PERSONNES

- 1 pâte sablée - 800 g d'oignons, coupés en 4 - 1 c.s. de beurre - 4 oeufs - 200 ml de crème liquide - 75 g de lardons fumés - sel, poivre noir - une pincée de muscade

---

1. Etalez la pâte avec un rouleau sur un plan de travail fariné et foncez-la dans un moule à tarte de 24 cm de diamètre environ préalablement chemisé d'une feuille de papier sulfurisé. Faites précuire la pâte au four pendant 10 minutes à 180°C.

2. Mettez les oignons dans la cuve et lancez le programme EXPERT 10 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).

3. Rajoutez du sel, du beurre et lancez le programme EXPERT 10 minutes/vitesse 2A/140°C. Laissez refroidir les oignons dans une assiette.

4. Préchauffez le four à 200°C. Dans un bol, mélangez les oeufs et la crème liquide et assaisonnez avec du sel, du poivre et de la muscade.

5. Mettez les oignons sur le fond de la tarte et versez le mélange de crème liquide et d'oeufs dessus. Puis parsemez la quiche avec des lardons.

6. Enfournez la quiche à 200°C pour 40-50 minutes. Pour que les oignons ne deviennent pas trop foncés, couvrez la quiche avec une feuille d'aluminium.

© photos Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)