



Quiche aux oignons 1

Pour 4 personnes

1 abaisse de pâte feuilletée ou brisée selon les goûts.

600 g d'oignons

1.5 dl de crème

1 dl de vin blanc

Un peu d'huile

1/2 c.c. de sel

Quelques tours de moulin à poivre

1 c.s. de farine

1 œuf

2 tranches de pain de mie sans croûte

Pelez et émincez les oignons finement (mandoline ou robot)

Faites revenir pendant 15 minutes à feu moyen les oignons dans un peu d'huile de manière à ce qu'ils restent transparents et ne grillent en aucun cas.

Mettez le pain dans un bol. Versez dessus le vin et laissez bien pomper pendant quelques minutes.

Ecrasez le pain avec une fourchette, ajoutez la crème, l'œuf. Mélangez bien puis mettez la farine. Mélangez.

Ajoutez les oignons. Mélangez. Assaisonnez

Mettez la pâte dans la plaque huilée et faites quelques petits trous avec une fourchette dans la pâte.

Versez l'appareil sur la pâte et mettez au four 30-45 minutes à 200° C jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

Servez avec une salade.