

Tarte à l'oignon et noisette

Pour 6-8 personnes

Pour la pâte

200g de farine

100g d'eau

50g de beurre

1 pincée de sel

Garniture

1kg d'oignon surgelés

2 cuil à café de graine d'anis vert

2 cuil café d'origan séché

1 branche de romain

100g d'olives noires

1 poignée de noisettes

Sel

Préchauffez le four à 250°C

Dans un wok ou une sauteuse, versez 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajoutez les oignons, les graines d'anis, les herbes et les olives noires, salez et laissez cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les oignons soient fondants mais pas colorés. Laissez refroidir.

Pendant la cuisson des oignons, préparez la pâte: mélangez les ingrédients, formez une boule et laissez-la reposer 15 minutes au frigo. Etalez la pâte et foncez-la dans un moule ou un cercle de 28cm de diamètre, piquez-la et laissez-la au frigo si le four n'est pas encore chaud.

Répartissez la garniture aux oignons sur la pâte à tarte, concassez les noisettes et répartissez-les sur les oignons. Enfourez à 250°C pendant 20-25 minutes selon votre four.

